



Gefüllte Kreppel (Mutti Gertrud Rezept)

Zutaten

- 1 Würfel frische Hefe (~40 g)
- 230 ml lauwarme Milch (37°C)
- 500 g Pizzamehl
- 100 g geschmolzene Butter
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Zucker

- Himbeerkonfitüre
- 500 g Palmin oder Reines Pflanzenfett zum Ausbacken
- Zucker zum Wälzen

Zubereitung

Pizzamehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Kuhle machen. Dort die frische Hefe reinkrümeln. Die Hälfte des Zuckers dazu. Mit lauwarmer Milch übergießen. Schüssel mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort die Hefe 30 min. gehen lassen (z.B. Backofen max. 50°C vorgeheizt, dann abschalten).

Nach der Gärzeit noch den Rest des Zuckers, den Vanillezucker, das Ei und die geschmolzene, aber nicht zu heiße Butter zugeben. Mit der Küchenmaschine und Knethaken mindestens 20 min durchkneten. Teig nun das zweite Mal an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. (30 min.)

Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmal gut kneten und mit einem Nudelholz Daumendick ausrollen. Mit einem Glas oder Servierringen Kreppel ausstechen. Diese auf ein bemehltes Blech legen und ein drittes Mal an einem warmen Ort (nicht abdecken) 30 min gehen lassen.

Als nächstes das Fett in einem Topf schmelzen und auf Temperatur (150-160°C) bringen. Kreppel mit Hilfe eines Schaumlöffels vorsichtig ins Fett geben. Wenn die Unterseite braun wird (ca 1-2 min) wenden und ebenfalls bräunen. Mit der Schaumkelle den Kreppel entnehmen, auf ein Stück Küchenrolle legen. Direkt den nächsten Kreppel ins Fett geben und während dieser bäckt, den fertigen Kreppel sofort in Zucker wälzen. So weitermachen bis alle Kreppel fertig sind.

Sobald die Kreppel abgekühlt sind, diese mit Himbeerkonfitüre füllen. Das geht gut mit einer Spritze (erhältlich in der Apotheke).

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.