



## BRIOCHE-KRAPFEN MIT KAFFEE-CREME-FÜLLUNG



Ergibt etwa 12 Krapfen

### FÜR DIE KRAPFEN:

180 ml Milch  
18 g frische Hefe  
50 g + 1 EL Zucker  
1 TL Orangen-Zeste  
1 Prise Salz  
500 g Mehl (Type 550)  
110 g Butter, kalt und in kleinen Würfeln  
3 Eier (Größe M)

### FÜR DIE KAFFEE-CREME:

4 Eigelbe  
60 g Zucker  
40 g Stärke  
400 ml Milch  
100 ml frisch gebrühter Espresso  
Mark 1 Vanilleschote

### AUSSERDEM:

1 bis 2 Liter Frittieröl/Pflanzenöl  
Füll- sowie Rosettentülle  
Schokostreusel

### ZUBEREITUNG

Milch in einem kleinen Topf auf maximal 35 °C erwärmen. Hefe in die Milch bröseln, 1 EL Zucker dazugeben und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl, Salz, restlichen Zucker und Orangenzesten in einer Rührschüssel vermengen, Eier und Hefe-Milch-Mischung dazugeben und mit den Knethaken eines Rührgeräts vier bis fünf Minuten lang auf niedriger Stufe verkneten. Die Butterstücke nun nach und nach in den Teig rühren. Die Küchenmaschine dabei auf niedriger Stufe laufen lassen. Den Teig so lange kneten (etwa 25 bis 30 Minuten), bis er glatt und glänzend ist. Zwischendurch den Teig mit einem Spatel zusammenschieben und weiterkneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kurz durchkneten, zu einem flachen Rechteck ausdehnen und wie einen Brief falten. In die Längsrichtung dehnen und die beiden Enden erneut zusammenfalten. Mit der gefalteten Seite nach unten in eine Schüssel legen und abgedeckt etwa eine Stunde lang an einem warmen Ort ohne Zugluft gehen lassen. Den aufgegangenen Teig mit der Faust einboxen, aus der Schüssel nehmen und noch einmal wie oben beschrieben dehnen und falten.



## BRIOCHE-KRAPFEN MIT KAFFEE-CREME-FÜLLUNG

### ZUBEREITUNG

Zurück in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Alternativ kann der Teig auch gleich weiterverarbeitet werden.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Stärke in einer hitzebeständigen Rührschüssel vermengen. Milch zusammen mit dem Kaffee und dem Mark der Vanilleschote kurz aufkochen und zur Eigelbmasse geben. Alles gut vermengen. Die Creme über dem heißen Wasserbad erwärmen und unter ständigem Rühren andicken lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken (dabei die Folie direkt auf die Creme legen, damit sich kein Kondenswasser und keine Haut bilden) und kühlstellen.

Den Brioche-Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 15 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dieser Schritt entfällt, wenn der Teig nicht über Nacht im Kühlschrank gegangen ist. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einem Ring etwa 6 bis 7 cm große Kreise ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein bemehltes Backpapier legen und noch einmal etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Einen Topf zur Hälfte mit Frittieröl füllen und auf 170 °C erhitzen. Die aufgegangenen Teiglinge ins heiße Fett geben und zugedeckt mit Deckel etwa 3 Minuten backen. Vorsichtig wenden und diesmal mit geöffnetem Deckel noch einmal 3 Minuten ausbacken. Aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und auf mit Küchenkrepp ausgelegten Tellern abkühlen lassen.

Die ausgekühlten Krapfen mithilfe eines Spritzbeutels mit Fülltülle füllen. Wer mag, kann die Hefeballen vor dem Servieren noch in Zucker wälzen. Mit einer Rosettentülle kleine Tupfen auf die Öffnungen der Krapfen spritzen, mit Schokostreuseln verzieren - und servieren!