

Oostenrijk

Krapfen

500 gr. bloem
4 eierdooiers
30 gr. gist
2½ dl. melk
60 gr. boter
60 gr. suiker
1 snufje zout
frituurvet

Meng het meel met de eidooiers, boter, suiker, gist, melk en zout en kneed het tot een glad deeg. Laat het 30 minuten op een warme en tochtvrije plek rijzen.

Verhit de olie tot 170°C. Bestuif je handen met wat bloem. Neem kleine stukjes van het deeg af en rol er balletjes van. Die bak je in de hete frituur tot ze aan de onderkant goudgeel zijn. Draai ze dan om en bak ze aan de andere zijde. Laat de krapfen uitlekken op keukenpapier en helemaal afkoelen.

De klassieke vulling voor Oostenrijkse Faschingskrapfen is abrikozenjam, maar een confituur van andere vruchten kan ook: rozenbottel, aardbeien, bramen, pruimen...

Neem een spuitzak met een lange, smalle spuitmond. Het vullen gaat gemakkelijker als je de confituur heel even in de magnetron warm maakt. Vul de Krapfen via de zijkant. Tot slot strooi je er poedersuiker overheen.