KESCHTNKRAPFEN

ca. 30 Stück

Zutaten

Teig

500 g Weizenmehl
100 g weiche Butte
1 EL Schnaps
2 EL Zucker
2 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz
1/2 Tasse Milch oder Rahm

Füllung

2kg Kastanien
200 ml Läuterzucker (200 ml Wasser mit 200 g Zucker aufkochen)
1 TL Zimt
1 TL Schokoladenpulver
1 EL Honig
etwas Vanille

+ Backfett zum Backen
+ Puderzucker

Zubereitung

Füllung

Da dies eine aufwendige Arbeit ist, sollten die Kastanien am Tag vorher gekocht werden. Die pürierte Masse kann gut eingefroren werden. Kastanien mit der Schale weich kochen (im Topf soll das Wasser die Kastanien bedecken). Die Kastanien danach schälen und pürieren und anschließend die Gewürze untermischen. Den Leuterzucker einrühren, so dass es eine streichfähige Masse gibt. Für die Füllung kann jedoch auch Kastanienmarmelade aus dem Handel verwendet werden.

Teig

Auf einer Arbeitsfläche das Mehl mit dem Zucker, kleingeschnittener Butter, Eier, Schnaps, Salz und Milch mischen. Die Milchmenge hängt vom Weizentyp ab. Dies alles zu einem glatten Teig kneten und 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Danach den Teig dünn zu Streifen von 10 cm Breite ausrollen. Auf die Hälfte des Streifens in regelmäßigen Abständen die Kastanienfüllung streichen. Die Krapfen sollten 15 cm lang werden. Zusammenklappen und den Teigrand mit der Hand gut andrücken und abradeln.
Bis zum Backen auf ein bemehltes Tuch legen. Das Backfett erhitzen und die Krapfen auf beiden Seiten knusprig braun

backen. Die Backtemperatur beträgt dabei 190 Grad. Danach abtropfen lassen und vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.