

# Herz- krapfen

mit Erdbeerkonfitüre



## ZUTATEN FÜR 15-20 STÜCK:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Trockenhefe
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillinzucker
- 700 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g LANDFEIN Butter
- 60 g Zucker
- 300 ml LANDFEIN Milch
- 1 Prise Salz

FRISAN Butterschmalz zum  
Ausbacken

### Füllung:

- 1 Glas TANTE KLARA  
Erdbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

1. Die Butter zusammen mit Milch erwärmen (nicht kochen) bis sie geschmolzen ist und alles zum Abkühlen einige Minuten beiseite stellen.
2. Anschließend Mehl, Salz, Vanillinzucker, Zucker, sowie Trockenhefe abwiegen und mit der Milchmischung für 10 Minuten verkneten.
3. Währenddessen nach und nach die Eier zufügen und immer weiter kneten.
4. Sobald sich der Teig gut von der Rührschüssel ablösen lässt (ist er noch zu klebrig mit etwas zusätzlichem Mehl bestäuben), zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Butterschmalz aufsetzen und dieses allmählich erhitzen. Zudem einen Spritz-

beutel mit Spitze mit der Erdbeerkonfitüre befüllen.

6. Nach Ablauf der Ruhezeit eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf etwa einen Zentimeter dick ausrollen und nach Belieben mit Plätzchenausstechern oder Schablonen kleine und große Herzen ausstechen.

7. Das Butterschmalz nun auf etwa 170°C erhitzen und die Krapfen darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

8. Im Anschluss auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen und mit der Erdbeerkonfitüre befüllen – danach noch mit Puderzucker bestäuben.