Faschingszeit ist Krapfenzeit!

Um den Krapfen ranken sich viele Geschichten und Mythen. In welcher Zeit und von welchem Volk dieses Festtagsgebäck erstmals gebacken wurde.

Krapfen spielten einst in der bäuerlichen Alltagskost, aber vor allem als Festtags- und brauchtumsgebunden eine große Rolle. Dabei waren Größe, Form und Fülle durch den Anlass genau festgelegt.

Faschingskrapfen:

Der Grund warum Krapfen damals wie heute traditionell zu Fasching gereicht werden, liegt in der damaligen schlechten Nahrungssituation begründet. Mönche und Geistliche rieten dem einfachen Volk, kurz vor Beginn der Fastenzeit statt Brote die wesentlich energiereicheren Krapfen zu backen, damit Arme und Kinder durch die lange Fastenzeit nicht völlig entkräftet oder gar krank wurden und die noch zu verbrauchenden Lebensmittel nicht verderben. Der (Marmelade-) gefüllte Krapfen dürfte ein Erzeugnis bürgerlicher städtischer Kochkunst sein und geht offenbar auf die Barockzeit zurück. Der Krapfen ist eine uralte kulinarische Tradition, heutzutage ist er das ganze Jahr über in Geschäften erhältlich. Wer diesem Brauchtumsgebäck wieder eine besondere Bedeutung geben möchte, bereitet den Krapfen selbst zu.

Broschüre Brauchtumsgebäck II - Krapfen und Beugel köstlich selbstgemacht.

Viele " Backkünste" verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, selbstgemacht schmeckt immer noch besser! In dieser Broschüre finden Sie viele traditionelle Rezepte vom Bauernkrapfen bis zum Rosenkrapfen, bis hin zu Klassikern wie Spagatkrapfen, Polsterzipf oder Beugel mit leicht verständlichen Schritt-für-Schritt Anleitungen. Zudem erhalten Sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett.

Eine tolle Broschüre für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnisse. Eine reich bebilderte Farbbroschüre mit Schritt-für-Schritt Anleitungen, 35 Seiten.

Rosenkrapfen:

Für ca. 15 Stück

Teig:

200g glattes Mehl; Typ 480

3 Dotter

3 EL Sauerrahm

Etwas Backpulver

2 EL Zucker

Eiklar zum Bestreichen

Frittierfett oder Butterschmalz zum Frittieren

Marmelade zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

Mehl, Dotter, Sauerrahm, Backpulver und Zucker mit der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten und

im Kühlschrank kühl rasten lassen.• Den Teig auswalken und wie einen Blätterteig (Touren) zusammenschlagen. Dreimal wiederholen und nochmals kalt rasten lassen.• Den Teig dünn auswalken.• Mit drei runden Keksausstechern in verschiedenen Größen runde Scheiben ausstechen.• In jeder Scheibe 5 Einschnitte vom Rand zur Mitte machen.• In der Mitte jeweils mit etwas Eiklar bestreichen und die drei Scheiben in der Mitte zusammen drücken.• Mit der kleinsten Scheibe nach unten ins heiße Fett legen und auf beiden Seiten goldbraun frittieren.•
Die Rosenkrapfen mit einer Zange aus dem Fett nehmen und mit der oberen Seite nach unten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.•
Nach dem Auskühlen mit Staubzucker oder Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen und mit glatt gerührter Marmelade füllen.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3322i