

## Kein Fasching ohne Krapfen

*Selbstgebackenes ist einfach unübertrefflich. Damit die Krapfen gut gelingen, haben wir die richtigen Kurse und Tipps.*

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.

### **Selbstgebackenes ist einfach unübertrefflich. Damit es auch gut gelingt, hier einige Tipps:**

- alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben
- für feine Teige soll unbedingt ein Dampf gemacht werden (Germ mit 1 EL Zucker und etwas Milch glattrühren, etwas Mehl daraufstreuen und bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen)
- Mehl, Dampf, Gewürze und Flüssigkeit erst vermengen und dann abschlagen
- den Teig solange abschlagen, bis er sich vom Geschirr löst
- den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen - Zugluft vermeiden
- der Teig wird feinporiger, wenn man ihn während der Rastzeit 2-3 mal zusammendrückt
- geformtes Gebäck zugedeckt 5-15 Minuten gehen lassen
- das Gebäck mit der Oberseite zuerst ins Fett legen
- das Fett hat die richtige Temperatur, wenn es zwischen dem Gebäck weißlich, kleinblasig schäumt
- das Gebäck in lauwarmen Zustand einfrieren, bei Zimmertemperatur auftauen und im Rohr kurz bähen - so schmeckt es besonders frisch

### **Cookinar: Krapfen-Backschule - Lerne selbst Krapfen zu backen!**

Du wolltest immer schon mal wissen, wie Faschingskrapfen und Bauernkrapfen perfekt gelingen?

Dann sei bei diesem köstlichen Cookinar dabei. Seminarbäuerin Andrea Hintenberger ist eine begnadete Krapfenbäckerin und hat in ihrem Leben schon mehr als 30.000 Krapfen geschliffen.

In diesem Seminar kriegst du den letzten Schliff und viele Tipps für unvergleichlich flaumige, hausgemachte Krapfen.

Ganz bequem kannst du von daheim aus mit unserer Krapfen-Königin den Teig zubereiten, üben wie das richtige

Schleifen und Formen geht und wie du die fluffigen Teigdinge perfekt herausbäckst.

Ob du im Faschingskostüm, mit deiner Familie als Backgehilfen oder am liebsten allein mitmachst ist deine Entscheidung – Hauptsache du bist dabei! Wir freuen uns auf einen lustigen und lehrreichen Online-Krapfen-Backkurs mit dir.

**9.2.2024, 14:00 – 16:00 Uhr**

**Online-Seminarraum**

**Hier anmelden: [Cookinar: Krapfen-Backschule - Lerne selbst Krapfen zu backen! | LFI Oberösterreich](#)**

**Krapfen, Affen & Co**

Haben Sie Gusto auf den unvergleichlichen Duft frisch gebackener Krapfen?

Wollten Sie immer schon wissen, wie typisches, regionales Schmalzgebäck (Bauernkrapfen, Schnürkrapfen, Polsterzipf, Affen, Mutzen uvm.) perfekt gelingt?

Mit den richtigen Rezepten und dem entsprechenden Wissen ist das Selbermachen dieser Köstlichkeiten nicht schwer.

In diesem Praxiskurs gibt es viele Tipps für die Teigzubereitung, richtiges Verarbeiten und Formen, die Handhabung sowie der sichere Umgang mit Fett. Schauen Sie unseren erfahrenen Seminarbäuerinnen über die Schulter - tauchen Sie ein in traditionelle, oberösterreichische Genüsse aus der ursprünglichen bäuerlichen Küche.

**Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.**

**Hier anmelden: [Krapfen, Affen & Co | LFI Oberösterreich](#)**

**Anmeldung und Info**

LFI Oberösterreich

Auf der Gugl 3

4021 Linz

050/6902 - 1500

[info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)