

Rezept von Heinz Hanner, Restaurant Hanner, Mayerling

Zottelkrapfen mit flambierten Rumfrüchten

30 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht



Zutaten für 4 Personen:

Für die Krapfen: 300 g Mehl, 20 g Germ, 60 g Butter, 3 Eidotter, 30 g Zucker, Prise Salz, 1 EL Rum, 125 ml Milch, geriebene Zitronenschale; Butterschmalz zum Backen.

Außerdem: 100 g Moosbeeren, 2 EL Zucker, 1/16 l Orangensaft, Saft von 1/2 Zitrone, 2 cl Rum zum Flambieren.

Zum Servieren: einige EL Schlagobers, Staubzucker, Vanillezucker, einige Zweige Minze

Zubereitung:

Aus der lauwarmen Milch, Germ, einer Prise Zucker und etwa 1 EL Mehl ein „Dampfl“ ansetzen und einige Zeit gehen lassen. So lange warten, bis sich die Masse verdoppelt hat und an der Oberfläche deutliche Risse zeigen.

Dampfl mit Eidotter, Zucker, Aromaten, restlicher lauwarmer Milch, Salz, lauwarmer flüssiger Butter und Rum zu einem seidig glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig 20-30 Minuten an einem lauwarmen Ort rasten lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ca. 1 mm dick ausrollen, mit einem Krapfenausstecher ca. 10 cm große Stücke ausstechen, nochmals 10 Minuten rasten lassen. Die Ränder mit einem Teigrad etwa 2 cm einschneiden, in die Mitte kurz vor dem Backen mit der Hand eine kleine Vertiefung machen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze ausbacken.

Den Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und die Moosbeeren und den Zitronensaft begeben, kurz köcheln lassen mit Rum ablöschen und flambieren.

Die Krapfen in der Mitte mit Moosbeeren belegen und mit Schlagobers verzieren. Mit Staubzucker-Vanillezuckermischung bestreuen und mit Minze garniert servieren.