Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie kommt die Marmelade in den Faschingskrapfen?

Mon, 03/04/2019 - 10:35

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Kein Fasching ohne Faschingskrapfen. Ursprünglich wurden die Krapfen gegessen, um vor Beginn der Fastenzeit noch einmal richtig zu feiern und dabei etwas besonders Süßes und Energiereiches zu essen.

Faschingskrapfen werden aus Hefeteig (= Germteig) hergestellt. Nach ausreichender Ruhezeit, während der der Teig aufgeht, werden die Teigkugeln in heißem Fett gebacken. Da sie auf dem Fett aufschwimmen und nicht vollständig eintauchen, werden die Krapfen auf der Ober- und Unterseite goldbraun, während sie in der Mitte hell bleiben.

Gefüllt werden die Faschingskrapfen meist erst nach dem Backen. Die klassische Füllung in unseren Breiten ist die Marillenmarmelade, Krapfen gibt es aber auch mit Vanille- oder Schokoladenfüllung. Experimentierfreudige Backstuben verwenden auch andere Marmeladen, Nougat-, Nuss-, Pistazien-, Punsch- oder Likörfülle.

Backstuben verwenden eine eigene Maschine, die die Füllung mittels Düsen und mit Druck in die gebackenen Krapfen spritzt. Wer Faschingskrapfen im eigenen Haushalt herstellt, kann für das Füllen eine Spritztülle oder eine Bäckerspritze verwenden. Zuletzt werden die Krapfen mit Staubzucker bestreut.