

Come ci finisce la marmellata nei krapfen di Carnevale?

Lun 04/03/2019 - 10:35



Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Non è davvero Carnevale senza i krapfen. In origine i krapfen si mangiavano per festeggiare “un’ultima volta” come si deve fare prima che inizi la quaresima, gustando qualcosa di particolarmente dolce ed energetico.

I krapfen di Carnevale si fanno con un impasto lievitato. Dopo averlo lasciato riposare a sufficienza affinché lieviti, si formano delle palline che vengono fritte in grasso bollente. Dato che galleggiano sul grasso, senza rimanervi immersi del tutto, i krapfen si dorano sui due lati superiore e inferiore, mentre al centro rimangono chiari.

Di solito i krapfen si farciscono solo dopo la cottura. La farcitura classica alle nostre latitudini è la marmellata di albicocche, ma si può utilizzare anche la crema alla vaniglia oppure al cioccolato. Ci sono forni che amano sperimentare e utilizzano così altre marmellate o farciture, tipo alle nocciole, noci, pistacchi, al ponce o al liquore.

I forni utilizzano un macchinario apposito che inietta la farcitura nei krapfen fritti spingendola attraverso degli ugelli. Se volete fare i krapfen a casa, per farcirli potete utilizzare una tasca da pasticciare oppure una siringa per dolci. Alla fine i krapfen si cospargono con zucchero a velo.