

Kastanienkrapfen

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Hefeteig:

1 kg Weizenmehl
50 g Germ
20 g Salz
200 g Zucker
ca. 500 ml Milch
100 g Butter
6 Eigelb
2 Vanillezucker
Zitronenschale

½ Glas Rum oder Schnaps

Für die Füllung:

300 g gebratene Kastanien
300 ml Milch
100 ml Sahne
80 g Zucker
Eine Prise Salz

1 EL Rum

Zubereitung:

Die Zutaten für den Hefeteig gut vermengen und zu einem mittelfesten Teig zusammenkneten. Für die Füllung die gebratenen und geschälten Kastanien gemeinsam mit der Milch, der Sahne, dem Zucker und etwas Salz 30 Minuten kochen und anschließend passieren. Mit Rum abschmecken und eventuell noch Milch oder Sahne nachgießen.

Aus dem Teig 1 cm dicke Blätter ausrollen, rund ausstechen, mit einem Spritzsack die Kastanienfüllung aufspritzen, halbmondförmig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen und dann im heißen Fett backen. Mit Staubzucker servieren.

