

In der Krapfen-Bäckerei

Köstlichkeiten. In der Faschingszeit hat der Krapfen Hochsaison. Rund 100 Millionen Stück werden in heimischen Bäckereien und Supermärkten jährlich verkauft. Der KURIER hat in die Rührschüsseln des größten Krapfenherstellers des Landes und eines Stadtbäckers geblickt.



Bäcker Jörg Kolm zeigt, dass sich die Krapfen gut mit dem Spritzbeutel befüllen lassen

Handgemacht – fast wie daheim

Mödling. Kneten und formen im Akkord: Jörg Kolm setzt auf Handarbeit

Handarbeit – das ist die Devise in der Traditionsbäckerei Kolm in Mödling. Und zwei Tage vor Faschingdienstag läuft die Krapfenproduktion auf Hochtouren.

Rund 10.000 Krapfen haben vergangene Woche die Backstube verlassen, am Faschingshöhepunkt wird ein eigener Mitarbeiter ausschließlich das Germgebäck zubereiten. Kneten, formen, backen, füllen im Akkord.

Was bei Kolm in großem Stil mit wenig maschineller Unterstützung geschaffen wird, kann man gut zu Hause nachbacken. Zwei Stunden dauert es, bis man in perfekte Krapfen beißen kann. „Die wichtigste Zutat ist Zeit“, sagt Bäckermeister Jörg Kolm.

Dem KURIER hat er sein Rezept verraten. Was seine Krapfen besonders macht? „Wir verwenden noch Butter und Rum.“ Letzterer dient dazu, „dass möglichst wenig Fett in den Krapfen eindringt. Das passiert, weil der Alkohol verdunstet.“ Eine detaillierte Backanleitung gibt es unter www.kurier.at

– K. ZACH

Kolms Krapfen-Rezept

Zutaten für 1 kg Teig (ca. 25 Krapfen):

500 g Mehl griffig; 125 ml Milch (lauwarm); 35 g Hefe; 60 g Zucker; 3 Eidotter; 2 Eier ganz; 15 g Rum; 5g Vanillezucker; Zesten einer Bio-Orange; 10 g Salz; 120 g Butter (weich); Mehl zum Stauben; ca. 400 g passierte Marillenmarmelade. Zum Frittieren: 2-5 l hoch erhitzbares Pflanzenöl oder Butterschmalz (je nach Topfgröße ca. 15 cm hoch einfüllen)

Zubereitung:

1. Herstellung eines Dampfls: Hefe in 125 ml lauwarmen Milch auflösen und mit 125 g Mehl vermischen. Zu einem Vorteig kneten, mit Mehl bestäuben und 25 min zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Weitere Zubereitung: Zucker, Dotter, Eier, Rum, Vanillezucker, Orangenaroma schaumig verrühren. Dampfl und restliches Mehl dazugeben, kurz kneten. Salz und Butter untermischen; zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 25 min ruhen lassen. Die Teigstücke zu je 40 g zu glatten Kugeln formen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen, flach drücken, zudecken. 45 min gehen lassen. Fett auf 170 Grad erhitzen. Vor dem Backen die Krapfen abdecken, die Teigstücke bekommen eine Haut. Krapfen mit der Unterseite nach oben in das Fett legen und zugedeckt etwa 3 min backen. Krapfen wenden, zweite Seite backen, zuletzt nochmals kurz wenden. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und abtropfen lassen. Mit Spritzbeutel und langer Tülle Marmelade in den Krapfen spritzen. Mit Zucker bestreuen.