Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Rezeptblatt / Fiche de recette

Arbeitsvorbereitung (AVOR) / Planification

(Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern / Avant le traitement, sauvegarder la fiche de recette sur le PC)

Thema *Thème*	Quelle *Source*	Name *Nom*
Teig und Obst	Pauli	Björn Pascal Walti

Gericht *Mets:* Baselbieter Krapfen mit Kirschen

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson:* Backen, Frittieren

Vorbereitungszeit *Temps de préparation:* 2-3 Stunden

ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.:* 5-10 minuten

Zutaten für *Ingrédients pour:*

stk12 Personen *personnes*

0.5 Liter *litres*

0.5kg Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*
105g	Vollmilch
32.50	Hefe
30g	Zucker
22.5g	Butter
47,5g	Eigelb
1g	Zitronenraps
257.50g	Weissmehl
5g	Salz
50g	Öl
125g	Kirschkompott
25g	Puderzucker
50-100g	Zucker
evtl wenig	Kirschen (Alkohol)

Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*

Vorbereitungen
- Butter Schmelzen.
- Mehl sieben.
- Hefe und den Zucker in der Milch Auflösen
- Kirschen mit Wasser und Zucker in der Sauteuse erhitzen. evtl etwas Kirschsaft beigeben.
- Gn Schale Mit Folie auslegen.

Zubereitung
- Mit dem Meh einen Kranz in der Schüssel Formen.
- Geschmolzene Butter, Eigelb, Salz, Zitronenraps in den Kreis des Mehles beigeben und alles gut vermischen.
- Die Masse kneten bis sie fein und trocken ist.
- zu einer Kugel Formen und 40 Gramm grosse kleine runde bälle Formen.
- Auf die vorbereitete GN- Schale legen und abdecken (ohne berührung des teiges)
- etwa 1 stunde ruhen lassen

Variante 1
Die Teig Stücke mit Eigelb bestreichen und im Kombisteamer bei einer Temperatur von 180 Grad Backen. kirschkompott abschmecken

Variante 2
HOL Rapsöl oder Frittier ÖL erhitzen und die Teig stücke bei einer Temperatur von 170 Grad paar Minuten Frittieren. Kirschkompott abschmecken

- Nach dem Frittieren die Teigstücke etwas auskühlen lassen, längs halbieren (nicht durchschneiden) und mit Kirsch kompott füllen
- Mit Puderzucker bestäuben und evt geraffelte Schokolade darüber streuen.

Hinweis für die Praxis

Mit etwas Geschlagenem Vollrahm schmecken die Krapfen nicht zu süss, dazu kann man etwas Vanille eis servieren.

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions:*

Man kann die Krapfen Längs Halbieren und so servieren, oder man richtet sie Klasisch an und schliesst die Krapfen komplett.

GHP *BPF:*

pistor