



## Faschingskrapfen mit schokoladiger Nougat-Füllung

### Zutaten

*Für ca. 18 kleine Krapfen*

250 ml Milch  
21 g Frischhefe  
50 g Zucker  
500 g Mehl  
5 Eigelbe  
1 halbe Zitronenschale  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
VIVANI Nuss Nougat Creme (für die Füllung)  
Sonnenblumenöl (zum Frittieren)  
Puderzucker (zum Bestäuben )

### So wird's gemacht

- 01** Die Hefe in der Milch auflösen. Dann eine Prise Zucker hinzugeben und gerade so viel Mehl beimengen, dass ein dickflüssiger Teig entsteht.
- 02** Die Mischung mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sie doppelt so groß geworden ist und Blasen an der Oberfläche aufweist.
- 03** Nun die Butter schmelzen.
- 04** Das restliche Mehl in eine große Schüssel geben. Die Hefemischung, den restlichen Zucker, die Eigelbe, die Zitronenschale und das Salz hinzufügen. Die Masse verkneten und dabei langsam die Butter hinzugeben. Den Teig so lange kneten, bis er nicht mehr an der Schüssel klebt.
- 05** Den Teig auf einer flachen, mit Mehl bestäubten Oberfläche (etwa 0,5 cm dick) ausrollen. Dann daraus mit einer Ausstechform oder einer Tasse (6 cm Durchmesser) Kreise ausschneiden. Um 18 Krapfen zu erhalten, werden 36 Kreise benötigt.
- 06** 2 Teelöffel VIVANI Nuss Nougat Creme mittig auf die ersten ausgestochenen 18 Kreise geben.
- 07** Nun jeden "Nougat"-Kreis mit einem weiteren Kreis bedecken und die Ränder mit den Fingern andrücken.
- 08** Mit einer Tasse mit kleinerem Durchmesser als die zuvor verwendete Tasse um die Kreise herumschneiden und den überstehenden Teig entfernen.
- 09** Die Krapfen auf eine leicht bemehlte Fläche legen und etwa 2 Stunden ruhen lassen.
- 10** Reichlich Öl in einem Topf (170°C) erhitzen und die Krapfen ca. 3 Minuten pro Seite anbraten, bis sie schön goldfarben sind.
- 11** Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.