

Rezept des Monats: Krapfen mit Pflaumen und Zimt

Das typische dänische Weihnachtsgebäck "Æbleskiver" schmeckt auch gefüllt mit Pflaumen richtig lecker!

Zutaten (für 42 Stk.):

- 400 ml Milch
- 50 g Butter
- 25 g Hefe
- 3 Eier
- 1 TL geriebene, unbehandelte Zitrone
- 85 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 150 g weiche Backpflaumen ohne Stein
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 25 g Butter zum Backen

- Zucker
- Pflaumenmarmelade



Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Milch hinzufügen – erwärmen.

Die Mischung in eine Schale geben und die Hefe unterrühren.

Die Eier, die Zitronenschale, Zucker und Mehl zu einem Teig verrühren. Den Teig abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Backpflaumen in zwei Hälften schneiden und in eine kleine Schale geben. Den Zitronensaft darübergeben und abgedeckt auf dem Küchentisch stehen lassen. 1 – 2 Mal die Pflaumen im Zitronensaft wenden.

Zucker und Zimt mischen. Die Pflaumen aus dem Zitronensaft herausnehmen und im Zimtzucker wenden.

Eine Æbleskive-Pfanne auf höchster Stufe gut erwärmen. Ein wenig Butter in jede Mulde hineingeben. Jede Mulde zur Hälfte mit Teig füllen und eine Pflaume darauf legen. Anschließend die Mulde bis zum Rand mit Teig füllen. Die Æbleskiver bei geringer Wärme ca. 2 Minuten backen und dann wenden. Weitere 4 Minuten die Æbleskiver backen und ab und zu wenden.

Die Æbleskiver im vorgewärmten Ofen warm halten. Die warmen Æbleskiver mit Zucker und Marmelade servieren.

Tipp: Die Æbleskiver lassen sich gut vorbereiten und müssen dann nur noch für ca. 10 Minuten im Ofen bei 200°C erwärmt werden.

Quelle: Arla.dk, Karolines Køkken

VisitDenmark
- Ab und zu mal dänisch leben

