

Rezepte aus dem Hessenpark



Kreppel

500 Gramm Weizenmehl
1 Würfel Hefe
250 Milliliter Milch
1 Prise Salz
3 Eigelb
50 Gramm Zucker
80 Gramm Butter
1 Esslöffel geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum

500 - 1000g Schweineschmalz

zu einem weichen Hefeteig verarbeiten. Den Teig gehen lassen, gegangenen Teig 2-3 cm dick auswellen, Kreppel mit einem Glas (Durchmesser 7-8 cm ausstechen, noch mal gehen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf erhitzen. Wenn an einem eingetauchten Holzstab Bläschen aufsteigen, ist die Temperatur richtig.

Gegangene Kreppel mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins heiße Fett legen, abdecken, 2-4 Minuten backen, wenden, noch mal 2-4 Minuten backen. Kreppel mittels Backspritze mit Marmelade füllen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker oder Zucker-Zimt bestreuen.

Apfelkreppel

1000g Äpfel

Hefeteig wie im Rezept „Kreppel“ herstellen und auswellen
schälen, klein schneiden, auf dem Teig verteilen dabei einen Streifen von etwa 5 cm frei lassen. Diesen Streifen mit Eiweiß bestreichen. Den Teig aufrollen, das mit Eiweiß bestrichene Ende festdrücken und dann die Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese noch mal gehen lassen. Gegangene Apfelkreppel im heißen Fett ausbacken (je nach Größe 5 bis 10 Minuten backen, Probekreppel backen), aus dem Fett nehmen und noch heiß mit Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.