

Rezept für Kreppel

Liebe künftige Kreppelbäcker,

es ist gar nicht so einfach, ein mündlich überliefertes Rezept in Worte zu fassen. Schließlich habe ich von klein auf ganz nebenbei beim Zusehen gelernt, wie der Teig geknetet wird und welche Konsistenz er haben muss. Eine grammgenaue Angabe kann es nicht geben, jedes Ei ist unterschiedlich groß, jedes Mehl verhält sich anders. Das muss man halt fühlen. Ich habe im Rezept versucht, es möglichst treffend zu beschreiben. Je nach Umgebungstemperatur geht der Hefeteig auch schneller oder langsamer auf, auch hier also keine genaue Angabe möglich - einfach Geduld haben. Und auch bei mir sind sie nicht jedesmal gleich: der musikalische Hefeteig hatte wegen des Drehs nicht genügend Zeit und die Kreppel nach dem Backen riesige Luftlöcher innendrin, geschmeckt haben sie trotzdem. Die Mühe lohnt sich also auf jeden Fall, diese selbstgemachten Kreppel sind so was von lecker und auch bekömmlich, ganz anders als die gekauften vom Bäcker.

Zu guter Letzt ein Rat von meiner Änni-Oma: **ein Hefeteig will geknetet sein.**

Eure Birgit von der Streuobstwies'

¼ l Milch mit

5 Eßl. geschmacksneutrales Öl leicht erwärmen. Es darf nicht heiß werden!

gut ½ Hefewürfel darin auflösen.

+/- 600 gr Mehl (z.B. 550er Weizen) Mit der Mehlmenge zuerst eher vorsichtig sein, lieber später noch weiteres hinzufügen.

4 Eßl. Zucker

eine Prise Salz

1 großes Ei (wenn sie klein sind, auch 2, dann evtl. etwas mehr Mehl)

vorbereitete Hefemilch in einer Schüssel gut verkneten. Wenn der Teig dann noch klebrig ist, zurückbehaltenes oder gar zusätzliches Mehl dazugeben. Ausgiebig kneten! Der Teig muss schön weich und warm sein, darf aber am Ende nicht mehr kleben (Schüssel und Hände bleiben sauber).

An einem warmen Ort (z.B. auf der Heizung) zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig ca. verdoppelt hat (eine gute ¾ Stunde einplanen, evtl. auch länger).

1 bis 2 Backbleche mit einem Geschirrtuch auslegen, bemehlen, damit die Kreppel nicht anhaften.

Den gegangenen Teig zusammenkneten und max. 50 gr schwere Teigstücke zu glatten Kugeln formen, flachdrücken, auf das vorbereitete Küchentuch legen. Oder den Teig dünn (1 bis 1,5 cm) ausrollen und z. B. mit einem Glas – oder musikalischen Ausstechern – die künftigen Kreppel ausstechen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und noch einmal gehen lassen, bis sie wieder etwas aufgegangen sind (gute ¾ Stunde). Während des Backens der ersten Kreppel gehen die anderen ja noch weiter auf)

Ca. 1 Liter hitzestabiles Öl (oder geschmacksneutrales Kokosfett) in einem mittelgroßen Topf mit nicht zu hohem Topfrand mit Deckel erhitzen. Den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn direkt Bläschen am Stiel aufsteigen, ist das Fett heiß genug. Wer keinen Holzkochlöffel besitzt, legt eine sehr dünn aufgeschnittene rohe Kartoffelscheiben in das Öl und schaut, ob es an den Kartoffelscheibe anfängt zu sprudeln (mehrere Schreiben ergeben fertig gegart mit Salz und Paprika sehr leckere Chips). Falls das Fett qualmt, also zu heiß geworden ist, Deckel drauf und für kurze Zeit vom Herd ziehen.

Die Kreppel mit der Oberseite nach unten ins heiße Öl geben, die erste Seite mit Deckel. Vorsicht beim Abnehmen, dass der am Deckel angesammelte Wasserdampf nicht in das heiße Öl tropft. Je nach Kreppelgröße und Öltemperatur ca. 2 bis 4 Minuten auf mittlerer Hitze backen, bis sie eine schöne mittelbraune Farbe angenommen haben. Wenden, weitere 2 bis 3 Minuten ohne Deckel von der zweiten Seite backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wenn die Kreppel zu schnell braun werden, Temperatur etwas reduzieren.

Abkühlen lassen. Auf der Kaffeetafel Schälchen mit Zucker bereitstellen. Dann kann jeder Kreppel für Kreppel ganz nach seinen eigenen Vorlieben von einer oder zwei Seiten in den Zucker tunken und genießen. Sollte der Zucker nicht haften bleiben, den Kreppel kurz über die Tasse mit dampfend heißem Kaffee halten oder mit einigen Zentimetern Abstand über einer Kerze drehen.

Kreppel müssen frisch gebacken gegessen werden, bereits am nächsten Tag haben sie viel von ihrer Fluffigkeit verloren. Sollte es Reste geben, direkt einfrieren und bei Bedarf auftauen, dann sind sie wie frisch.

Das Öl kann gut 2 bis 3 mal für's Kreppelbacken verwendet werden.

Naurod, im Februar 2022