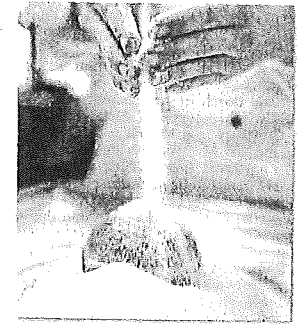
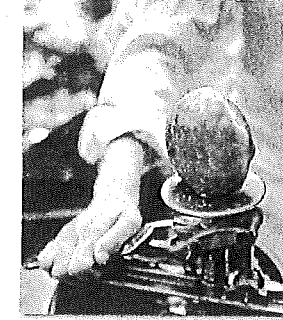
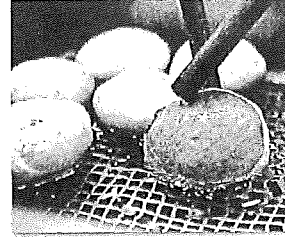
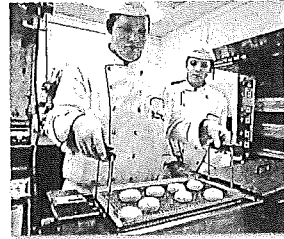


HAZ

02.02.2010



Mit viel Gefühl: Caroline Kleber und Frederik Böse legen die Teigbälle vorsichtig auf das Friftiersieb, senken sie ins 170 Grad heiße Erdnussöl und wenden sie auf Anweisung von Ausbilder Heino Lindwedel. Nach dem Abtropfen werden die Krapfen mit Marmelade gefüllt und in Zucker gewälzt. Wallenwein (7), Thomas (4)

Mit ungewissem Aufgang

Krapfen sind das Gebäck der Saison – aber warum eigentlich? Und wieso sehen sie aus, wie sie aussehen? Neun Wahrheiten zu einem kunstvollen Naschwerk.

VON STEFANIE GOLLASCH

Krapfen gibt es nur zu Fasching.

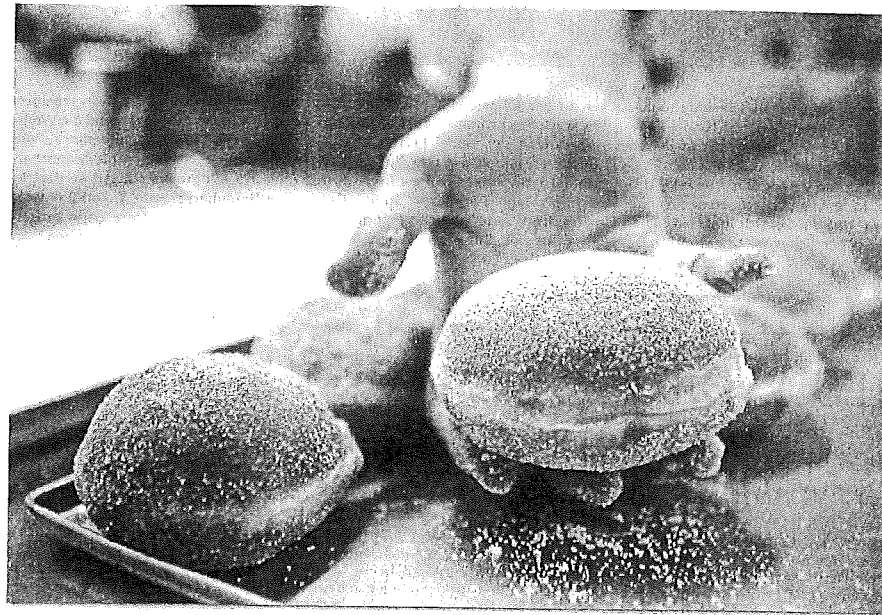
Ursprünglich wurde Fettgebackenes eher im Winter verzehrt – die vergleichsweise hohe Kalorienzahl half, ein willkommenes Polster anzulegen, bevor nach der Faschings- die Fastenzeit begann. Mittlerweile finden sich die süßen Bälle aber ganzjährig in den Auslagen mancher Bäckereien. Andere wie etwa Mövenpick hingegen bieten sie nur von Oktober bis April an.

Krapfen darf man nur beim Konditor kaufen.

Ein delikates Problem. Bei einem kleinen Geschmackstest der HAZ-Kostproben-Redaktion schnitten die Erzeugnisse vom Konditor besser ab als die vom Schnellbäcker oder dem Filialbäcker im Supermarkt. Die Vorstellung, beim Konditor werde nur mit reinen Zutaten und komplett in Handarbeit produziert, ist aber wohl eine Illusion. „Wer auf eine gewisse Produktionssicherheit Wert legt, arbeitet höchstwahrscheinlich auch mit leistungsstarken Mehlschungen“, meint Konditor-Ausbilder Heino Lindwedel von der Berufsschule 2. Wer liefert also das bessere Produkt? „Schwer zu sagen“, sagt Lindwedel. Aber Tiefkühlbackwaren, die etwa in Osteuropa gefertigt und irgendwann in Hannover gebacken werden, enthielten naturgemäß mehr Stabilisatoren als die Teigrohlinge, die vor Ort entstehen. Und das wirkt sich am Ende auch auf den Geschmack aus.

Krapfen heißen in Wirklichkeit Berliner Pfannkuchen.

So heißen sie auch – oder Prilleken oder Fettgebackenes. Es gibt sie seit rund 500 Jahren, der Name „Pfannkuchen“ entstand aber erst in der Nachkriegszeit. Wie Heino Lindwedel erklärt, kam damals im zerbombten Berlin irgendein Bäcker auf die Idee, auf offenem Feuer an der Straße eine Pfanne mit Schweineschmalz aufzustellen und darin Krapfen zu backen. Der Begriff „Prilleken“ hingegen ist eher norddeutscher Herkunft.



Zum Anbeißen: Einem frischen, fluffigen Krapfen kann kaum jemand widerstehen – und das nicht nur zur Faschingszeit.

Der helle Ring in der Mitte kommt vom Aufschneiden für die Marmeladenfüllung.

Experten nennen die helle Mitte „Kragen“, und ein gleichmäßiger Kragen ist ein Indiz für einen sorgfältig gearbeiteten Teig. In der Konditorklasse der BBS 2 wird der Teig zwölf Minuten lang „straft aufgearbeitet“, was bedeutet, dass ihn die angehenden Konditoren immer wieder mit dem Handballen auf die Arbeitsfläche drücken und schließlich ein hochelastisches Teigbällchen zum Gehen in den Garschrank gelegt wird. Ist der ganze Zubereitungsprozess einwandfrei verlaufen, gehen die Rohlinge später beim Frittieren

gleichmäßig rund auf. Der „Kragen“ entsteht dann an der Stelle, die auch nach dem Wenden der Krapfen oberhalb des Fettes schwimmt und nicht bräunt – quasi wie ein Schwimmgürtel. Und für die Marmeladenfüllung wird nichts aufgeschnitten – sie wird mit einer speziellen Spritze im Innern des Gebäcks platziert.

Krapfen sind fettige Dickmacher.

Ein Vorwurf, den Lindwedel und seine Schüler keinesfalls auf ihren Erzeugnissen sitzen lassen wollen. Der Test beweist, dass sie recht haben: Ein Probekrapfen weist nach dem Frittieren gerade mal neun Gramm zusätzliches Gewicht auf –

exakt diese Menge Fett hat er aufgenommen. Das funktioniert allerdings nur, wenn das Fett die richtige Temperatur hat (170 Grad) und der Krapfen Gelegenheit bekommt, abzutropfen, bevor er gebackt wird. Das Endprodukt mit rund 65 Gramm Gewicht hat dann um die 250 Kalorien.

In Krapfen gehört ordentlich Butter und Zucker.

Das ist Geschmackssache. In der Mövenpick-Bäckerei legt man Wert auf einen deutlichen Butteranteil – das Grundrezept aus der BBS etwa enthält aber gerade mal 60 Gramm Butter auf 500 Gramm

Mehl. Und mit 70 Gramm Zucker ist dieser Teig auch eher dezent süß. Weitere Zutaten sind 40 Gramm Hefe, in 150 Milliliter warmer Milch aufgelöst, drei Eier, eine Prise Salz und nach Geschmack etwas Zitrone und Vanille.

Nur Mehrfruchtmarmelade eignet sich als Füllung.

Mehrfruchtmarmelade wird am häufigsten verwendet, weil sie am günstigsten ist. Mit einer nicht zu süßen Himbeer- oder Erdbeermarmelade schmecken Krapfen aber auch ausgezeichnet. Im Süddeutschen ist auch Hagebuttengelee sehr beliebt. Und zur Hauptsaison von Silvester oder Fasching herum werden sie gern mit alkoholhaltigen Füllungen angeboten. Die Unsitte, einzelne Krapfen mit Senf zu füllen, ist allerdings wirklich Geschmackssache.

Krapfen kann man ruhig auch in Öl frittieren.

Auf keinen Fall. Wer das tut, beißt hinterher in ein triefendes Stück Gebäck – was kalt verzehrt wird, betont Lindwedel, muss in gehärtetem Fett frittieren werden, da dieses beim Erkalten auch wieder fest wird (was man im Teig verteilt natürlich nicht merkt). In der BBS wird hochwertiges gehärtetes Erdnussöl verwendet, das lange „stabil“ bleibt und nicht so schnell seifig wird wie manches andere Fett. Wird in so einem überbeanspruchten Fett frittiert, bekommt das Gargut einen unangenehmen stechenden Nachgeschmack.

Flache Krapfen sind schlechte Krapfen.

Geschmacklich muss das nicht sein – nur weil der Teig nicht perfekt aufgegangen ist, leidet die Qualität nicht zwangsläufig. Den strengen Kriterien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), die für Lebensmittel erster Güte Medaillen verleiht, würde so ein Krapfenladen aber nicht genügen. Da muss er schon perfekt gerundet sein und darf auch keinen der folgenden Mängel aufweisen: „Schrumpffalten, Blasen, nicht artgemäße Lockerung, Fremdgeruch, beeinträchtigter Zusammenhalt“ (Auszug aus dem „Prüfschema für Feine Backwaren“ der DLG).

Ist teuer besser?

Je mehr ein Krapfen kostet, desto schmackhafter ist er – ein kleiner, subjektiver Test mit vier Produkten zeigt, dass diese Faustregel nur eingeschränkt zutrifft.

„Berliner de Luxe“

für 59 Cent von Mr. Baker: Ein fluffiger, frischer Krapfen mit Puderzucker und Himbeermarmelade. Der Teig ist saftig, hat aber einen leicht stechenden Nachgeschmack, und die Marmelade ist extrem süß.



Gezuckerter Berliner

für 90 Cent von Schäfer's: Wirkt ein klein wenig altbacken. Der Teig ist tendenziell etwas trockener und süßer als bei den Konkurrenten. Dafür schmeckt die Marmelade angenehm fruchtig-frisch.



Berliner mit Puder- und Kristallzucker

für 80 Cent von Café Mönikes: Saftiger Teig in zarter Kruste ohne störenden Nachgeschmack. Auch die süßsäuerliche Mehrfruchtmarmelade macht diesen Krapfen zu einer Verlockung.



Minikrapfen

für 60 Cent von Mövenpick: Ein massives, aber sehr saftiges Teigbällchen, dem ein leichtes Zitrusaroma eine frische Note gibt. Auch dank der guten Himbeermarmelade eine angenehm unsüße Kombination.

