

Kreppel aus dem Dutch Oven

Kreppel aus dem Dutch Oven

Wir wohnen ja ganz in der Nähe von Mainz und damit direkt im Fastnachtsgebiet. Gerade während der närrischen Tage gibt es einen großen Run auf Kreppel, aber auch das restliche Jahr sind sie bei uns aus keiner Bäckerei wegzudenken. Wer sie nicht in Fett ausbacken möchte, kann auch Kreppel aus dem Dutch Oven machen

Wir haben uns selbst mal an das Herstellen der leckeren gefüllten Variante gemacht, aber auf unsere eigene Art. Wir haben die Kreppel ganz einfach im Dutch Oven zubereitet und wollten sehen, ob wir ein Ergebnis hinbekommen, was sich vor keiner Bäckereivariante verstecken muss.

Man muss schon sagen, dass die Variante im Dutch Oven sich keineswegs hinter der in Fett ausgebackenen Variante verstecken muss.

Falls Ihr also mal Lust habt auf etwas Süßes aus dem Dutch Oven, habt Ihr gerade das richtige Rezept gefunden.

Zutaten:

- 250ml warme Milch
- 1 Würfel Hefe
- 500g Mehl (Typ 550)
- 70g Zucker
- 2g Salz
- 80g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Glas Marmelade (wir hatten Pfisich, aber da sind Eurer Phantasie keine Grenzen gesetzt)
- Puderzucker
- flüssige Butter (um die Kreppel nach dem Backen zu

bestreichen)

Knetet die Milch, die Hefe, das Mehl, den Zucker, das Salz, die Butter und das Ei zu einem Teig und lasst den dann für eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Nach dem Gehen lassen formt Ihr aus dem Teig kleine Kugeln (bei uns hatte ein Teigling jeweils 100g) und teilt jede Kugel dann in 1/3 und 2/3 Portionen. Jetzt nehmt Ihr die kleineren 1/3 Portionen und rollt jede von ihnen mit der Teigrolle etwas aus. Dann formt die 2/3 Portionen zu einer runden Form, legt die auf eure Handfläche und füllt sie möglichst mittig mit einem guten Teelöffel Marmelade. Nun verheiratet die kleinen mit den großen Teigstücken, indem Ihr die kleineren Stücke auf die größeren legt und den Rand gut andrückt. Die fertigen Kreppel-Teiglinge lasst Ihr dann nochmal für 45-60 Minuten gehen.





Nun nehmt Ihr euren Dutch Oven, legt ihn mit Backpapier aus und setzt die Teiglinge ein. Für unseren Petromax FT6 hatten wir 15 Briketts auf dem Deckel und 7 Briketts unter dem Dutch Oven. Die Backzeit beträgt dann ca. 20 Minuten.



Nach dem Backen nehmt Ihr die flüssige Butter, bestreicht die Kreppel damit und bestreut sie dann mit Puderzucker.





Natürlich könnt Ihr die Kreppel auch im Backofen machen. Hierzu setzt Ihr einfach die Kreppel in einer Springform auf ein Backblech und backt sie für 15 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Probiert doch auch einmal den fruchtigen [Kirschenplotzer-Kirschenmichel](#), die sommerlichen [Beeren Puddingschnecken Muffins](#) oder die [Zimtschnecken mit Apfelfüllung](#).