

**В** прошлом было много споров о «происхождении» крапфена, да и мы в «Новом Венском журнале» не раз упоминали о нем в своих материалах. Одни историки утверждают, что это блюдо появилось в Древнем Риме, другие – на поле боя в Пруссии в XVIII веке, и, вероятно, мы никогда уже не узнаем всей правды.

Однако есть одна версия «изобретения» крапфена, в которую очень хочется поверить. Речь идет о венской поварихе **Цецилии Крапф**, жившей в XVII веке: легенда гласит, что однажды, рассердившись на мужа, она запустила в него куском дрожжевого теста. Правда, тесто, не достигнув цели, угодило в кастрюлю с кипящим жиром. А когда «кухонное происшествие» съели, супружеская ссора, как говорят, закончилась.

Во времена Венского конгресса крапфены настолько

▼ **Франц Антон Маульберч.**  
**Продавщица крапфенов,**  
**ок. 1785–1790 гг.**

Фото: Sailko / CC BY 3.0 / Wikipedia



Фото: © Racool\_studio / Freepik

## Откуда взялся крапфен?

КРАПФЕН – ЭТО РАЗНОВИДНОСТЬ ПОНЧИКА, А ПОНЧИК ДЛЯ МЕНЯ – ЭТО ЯРКОЕ ВОСПОМИНАНИЕ ИЗ ДЕТСТВА. ПОМНЮ, СТОЮ НА ОСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРИЧКИ И ТЯНУ РУКИ К ЭТОМУ ПУХЛОМУ ЧУДУ, ПОСЫПАННОМУ САХАРНОЙ ПУДРОЙ И ПРОДАВАВШЕМУСЯ В ЛАРЬКЕ... В КАЖДОЙ СТРАНЕ ЕСТЬ СВОЯ ВАРИАЦИЯ ПОНЧИКА, ДА И В САМОЙ АВСТРИИ ИМЕЕТСЯ НЕ ОДИН ВИД ЭТОГО БЛЮДА, НО СЕГОДНЯ МЫ ПОГОВОРИМ ИМЕННО О ЗВЕЗДЕ АВСТРИЙСКОГО КАРНАВАЛЬНОГО СЕЗОНА – НАСТОЯЩЕМ «ФАШИНГ-КРАПФЕНЕ».

пришлись по вкусу дипломатам и венцам, что только в 1815 году было съедено более 10 миллионов австрийских пончиков.

О любви венцев к этой сладкой выпечке свидетельствует и такой обычай XIX века: влюбленные разламывали крапфены и делились ими друг с другом в знак помолвки.

А еще люди набивали свои животы этими питательны-

ми и недорогими пончиками перед Великим постом. Данная традиция сохранилась до сих пор, даже если сегодня эта жирная выпечка служит скорее закуской перед употреблением алкоголя у современных «празднующих шутов».

Как бы то ни было, мы с радостью прощаем тот факт, что каждый пончик содержит около 350 килокалорий и добавляет пару сантиметров к талии,

но по пути туда он проникает прямо в наши души. Так давайте же приготовим это чудо!

## ВЕНСКИЕ КАРНАВАЛЬНЫЕ КРАПФЕНЫ WIENER FASCHINGS- KRAPFEN

### Вам понадобится (на 10 порций):

✓ 100 мл молока (комнатной температуры)

✓ 1 щепотка сахара

✓ 1 ч. л. дрожжей (42 г)

✓ 500 г муки

✓ 3 ст. л. муки (взять из 500 г)

✓ 4 яичных желтка

✓ 50 г сахара для глазури

✓ 60 г сливочного масла

✓ 150 мл молока

✓ 1 ч. л. соли

**Для жарки:**

✓ 800 мл масла

**Для начинки:**

✓ 250 г джема

### Приготовление:

Карнавальные крапфены готовятся из дрожжевого теста.

**1** Раскрошите дрожжи в 100 мл теплого молока, туда же добавьте щепотку сахара, затем три столовые ложки муки и перемешайте. В результате получится густая опара. Дайте ей постоять при комнатной температуре около 30 минут, пока она не начнет пузыриться.

**2** Взбейте в миске яичные желтки и сахар. Соедините муку, размягченное масло, молоко и соль. Добавьте опару. Вымесите все в гладкое тесто. Накройте его

и оставьте отдыхать при комнатной температуре еще на час.

**3** Сформируйте из теста 20–25 шариков. Слегка приплюсните их и снова оставьте отдыхать, пока шарики не увеличатся в объеме вдвое.

**4** Разогрейте масло в сковороде или фритюрнице до 170 °С. Обжарьте крапфены до золотистой корочки с обеих сторон, несколько раз переворачивая их. Выньте пончики с помощью шумовки и выложите их на бумажное полотенце.

**5** Теперь наступает самое интересное. Наполните джемом кондитерский мешок и начините крапфены джемом через небольшое отверстие сбоку. Перед подачей посыпьте их сахарной пудрой.

### Советы:

▶ Пончики должны плавать в масле. Опустите пончик в горячее масло сначала одной стороной, потом переверните его на другую – так образуется светлое кольцо посреди крапфена.

▶ Вместо джема можно использовать ванильный соус.

▶ Крапфены вкуснее всего есть свежими, но их можно хранить в герметичном контейнере в прохладном месте до двух дней.

▶ Пончики также можно хранить в морозильной камере, упаковав их по отдельности в пакеты для заморозки. Затем их нужно медленно разморозить и коротко разогреть в духовке.

Источник рецепта:

<https://www.gutekueche.at/wiener-faschingskrapfen-rezept-988>

В переводе редакции «НВЖ»



**ВЕНЦЫ ОБОЖАЮТ КРАПФЕНЫ.  
В СРЕДНЕМ КАЖДЫЙ ЖИТЕЛЬ АВСТРИЙСКОЙ  
СТОЛИЦЫ СЪЕДАЕТ ОКОЛО  
12 ПОНЧИКОВ В ГОД.**

Фотос: © Zoli / Pixabay