



Narrenfreiheit beim Faschingskrapfen! Max Neumaiers 27 Sorten



(sb) – Zu Fasching kann der Erdinger Konditor Max Neumaier nach Leib und Seele seiner Kreativität freien Lauf lassen: Denn jetzt gibt es Krapfen nicht mehr nur traditionell mit Puder- oder Streuzucker, sondern bunt gesprenkelt, farbig verziert und noch dazu in den wildesten geschmacklichen Richtungen: mit Eierlikör, Latte Macchiato, Mango-Lassi oder Schwarzwälder Kirsch.

„Das Geheimnis eines wirklich gut schmeckenden Krapfens liegt aber nach wie vor in der Qualität des Teiges“, davon ist Bäcker- und Konditormeister Max Neumaier überzeugt. Damit das frittierte süße Hefengebäck außen leicht kross und innen schön fluffig weich ist, kommt es eben auf die Herstellung an. Bei ihm dürfen nur Eier, Zucker, Salz, Hefe, Wasser, Milch, Mehl und Zitrone/Vanille in den Teig, mehr nicht. Letztere sind bei Neumaier absolut natürliche Aromen, darauf legt er Wert. „Nix naturidentisch“, wehrt er ab, „das kommt mir nicht rein!“ Er verwendet auch extrem wenig Hefe, aber mehr verrät er über seine Rezeptur natürlich nicht.

Seine Krapfen dürfen außerdem sehr lange „reifen“, er hat mit einer halben Stunde Dauer eine sehr lange und langsame Teigführung, „dann kann der Teig viel besser quellen“. Anschließend darf der gesamte Kesselinhalt als Ganzes eineinhalb Stunden aufgehen, dann die kleinen Teiggrundlinge noch einmal eineinhalb Stunden. „Da haben sie Zeit zum groß werden und der Geschmack

kann sich voll entfalten!“ Herausgebacken werden die Hefekugeln auf beiden Seiten und bekommen ihren schönen „Kragen“, das ist der weiße Strich in der Mitte. Zum Schluss kommt die Füllung und dann geht es an die Optik mit den Verzierungen.

Vom unsinnigen Donnerstag bis Faschingsdienstag produziert Neumaier über 15.000 Krapfen in 27 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Wer will, kann am Unsinnigen und Faschingsdienstag sogar beim Schaubacken in der Landshuter Straße mit dabei sein. Die Beliebtheit seiner Krapfens, dann allerdings meist in der Standard-Variante mit Aprikosen- oder Hagebuttenmarmelade, ist so groß, dass es sie nicht nur in der närrischen Zeit, sondern das ganze Jahr über gibt. Am wenigsten gegessen werden Krapfen vor Weihnachten, da dominiert eher die Lust auf Plätzchen und Stollen. Aber ab Mitte Januar, da boomt der Krapfen-Hunger, dann stockt Neumaier Schritt für Schritt sein Sortiment mit verschiedenen Füllungen und Verzierungen auf. Sein persönlicher Favorit ist Mango-Lassi, ganz neu in diesem Jahr ist Karamell Crisp, „der ist genial gut - süß und ein bisschen salzig“, schwärmt Neumaier.

www.hausler-hof.de

Hausler Hof, Garchingener Weg 72, 85399 Hallbergmoos



Aschermittwoch 1. März

Mittags 11-14 Uhr
Salatteller: mit Meeresfrüchten
Pangasius/Seelachs/Rotbarsch: paniert
Seehecht/Zander: natur
Forelle: „Müllerin“
Steckerfisch v. Holzkohlegrill

Fisch-Buffer: ab 17 Uhr
Fischsuppe, Vorspeisen, Fischgerichte,
Beilagen, Mehlspeisen, Nachtisch

Sonntag 5.3. ab 9 Uhr

Winter-Bulldog-Treffen
ab 9 Uhr: Weißwurstfrühstück
9-12 Uhr: Eintreffen der Bulldogs
ab 11 Uhr: bäuerlicher Mittagstisch
ab 13.30 Uhr: Bulldogziagn
(in jeder PS-Klasse 50€)
(10€ Verzehrutschein für Bulldog-Fahrer)

**Schafkopf-
Hof-Meisterschaft**
Sa. 1. April 17
Hausler-Stadl Hallbergmoos
8 Uhr - Anmeldung Startgebühr: 15,00 €
Start: 10:00 Uhr
Pokale für die ersten 3 Sieger!
1. Preis 1000,00 € in bar
weitere viele hochwertige bar + Sach-Preise
Spielleiter:
Florian Malcher, Tel. 0160 97960225
Info unter: www.hausler-hof.de
ganztags Bewirtung durch Hausler-Hof



Wir freuen uns auf Ihren Besuch – die Hausler-Hof-Mannschaft Reservierung : 0811 1830 oder hausler-hof@t-online.de