



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

550 g	Mehl
250 ml	Milch
20 g	Frischhefe
50 g	Staubzucker
5 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
	Rum (38 %)
	Zitronenschalen, unbehandelt
100 g	Butter
	Öl
	Marillenmarmelade

Mein persönlicher Tipp

Die Temperatur beim Fett sollte zwischen 150°C und 160°C liegen.:

Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

Faschingskrapfen

Zubereitung

... für ca. 25 Stück:

- Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Zucker, Eidotter, Rum und Zitronenschale mit der Germ- Milch-Mischung und der zerlassenen Butter vermischen, kneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Danach den Teig in ca. 25 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen („schleifen“), flach drücken und wieder etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Die Krapfen mit der aufgegangenen Seite nach unten ins heiße Fett legen, nach 4 Minuten wenden und noch 3 Minuten fertig backen.
- Die ausgekühlten Krapfen mit Marillenmarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.