



**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.

Image not found or type unknown



Bäuerinnen Vorarlberg

**Faschingskrapfen**



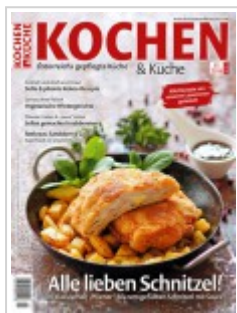
Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

... für ca. 25 Stück:

- o Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- o 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.
- o Danach den Teig in ca. 25 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen („schleifen“), flach drücken und wieder etwa 30 Minuten gehen lassen.
- o Die Krapfen mit der aufgegangenen Seite nach unten ins heiße Fett legen, nach 4 Minuten wenden und noch 3 Minuten fertig backen.
- o Die ausgekühlten Krapfen mit Marillenmarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

**Quellen:**



Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*