

#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

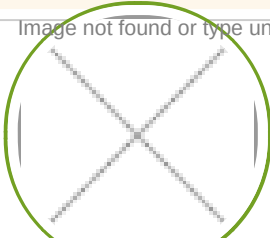
#### Zutaten:

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| 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



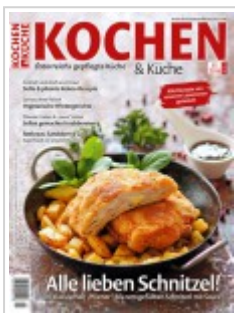
Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

... für ca. 25 Stück:

- 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.

#### Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*