



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. Semmeln
- 250 ml Most
- 200 g Kristallzucker
- 125 ml Milch
- 120 g Mehl
- 1 EL Rum (38 %)
- 2 Stk. Eier
- 1 Prise Salz
- Zimt, gemahlen
- Butterschmalz
- Staubzucker
- Zwetschkenmarmelade

Mein persönlicher Tipp

Alternativ zum Butterschmalz kann auch ein Pflanzenfett wie zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumenöl oder Rapsöl, sowie kaltgepresstes Traubenkernöl verwendet werden.:

Emilie Staudinger

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen, Affen und Co*

Steyrer Beichtpfesen

Zubereitung

- Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden.
- In ein Gemisch aus Most und Zucker tauchen - mit Zimt überstäuben.
- Je 2 Scheiben mit Marmelade zusammensetzen.
- Für den Backteig Milch, Mehl, Rum, Eier und Salz zu einem dickflüssigen Teig rühren.
- Semmelscheiben in diesen Teig tauchen.
- Im Butterschmalz schwimmend herausbacken.
- Vor dem Servieren gut überzuckern.