

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1,3 kg	Mehl
0,5 TL	Salz
	Zitronenschalen, unbehandelt
1 Pkg.	Puddingpulver, Vanille
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Staubzucker
1 Schuss	Rum (38 %)
	Rosinen
3 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
1 Pkg.	Frischhefe
0,5 l	Milch
350 ml	Mineralwasser

Mein persönlicher Tipp

Bauernkrapfen sind auch pikant
köstlich - mit Sauerkraut oder gefüllt mit
Selchfleischtopfen zB. Außerdem
lassen sie sich problemlos einfrieren.:

Andrea Hintenberger

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

Quellen:

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

Feine Bauernkrapfen

Zubereitung

... für ca. 20 Stück:

- Alle Zutaten zu einem eher weichen Teig schlagen.
- Germteigschüssel verschließen und den Germteig ca. 30-40 Minuten rasten lassen.
- Anschließend 20 Krapfen schleifen und zugedeckt noch einmal rasten lassen.
- Krapfen in heißem Fett goldgelb backen.
- Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.
- Fertige Bauernkrapfen in der Mitte evtl. mit Marmelade füllen und anzuckern.