

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

Feine Bauernkrapfen



Foto: LK OÖ/Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

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 Küchentrepp gut abtropfen lassen.
- Fertige Bauernkrapfen in der Mitte evtl. mit Marmelade füllen und anzuckern.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen,
Affen und Co*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

