



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

2 kg	Mehl
6 dag	Staubzucker
2 Pkg.	Frischhefe
7 Stk.	Eidotter
1,5 l	Milch
8 dag	Butter
1 Schuss	Rum (38 %)
2 TL	Salz
1 TL	Anis
	Rosinen
	Butterschmalz
	Schweineschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

Nach alterem Brauch wurden Faschingskrapfen in Schweineschmalz herausgebacken und zum Auskühlen in die Reiter (hölzerne Getreidesiebe) gelegt. Am Faschingssamstag kamen sie dann mit Kompott auf den Mittagstisch.:

**Linde Rainer**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Klagenfurt

**Quellen:**

- Seminarbäuerinnen Kärnten:  
*Strudel, Nudel und Krapfen*

## Ausgezogene Bauernkrapfen

### Zubereitung

**... für 40 Stück:**

- Mehl in eine Schüssel geben und mit den trockenen Zutaten vermengen.
- Für das Dampfl Germ (=Frischhefe) mit ein wenig Zucker und warmen Wasser in einem kleinen Schüssel vermengen und ca. 5 Minuten gehen lassen.
- Dampfl zum Mehl geben.
- Milch handwarm erwärmen und die Dotter einrühren.
- Diese Dotter-Milch Mischung zum Mehl geben und Teig kneten.
- Zum Schluss Butter erwärmen und in den Germteig einkneten bis er glatt ist.
- Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
- Teig fingerdick ausrollen, Krapfen ausstechen, auf ein bemehltes Nudelbrett legen, mit einem Tuch abdecken und noch einmal kurz gehen lassen umdrehen, Krapfen ausziehen und bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel backen.
- Wenn sie Farbe angenommen haben, die Krapfen wenden und ohne Deckel fertig backen.
- Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit einem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker bestreuen.