



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

70 g Germ
 0,5 l Milch (lauwarm)
 1000 g Mehl
 12 Stk. Eidotter
 220 g zerlassene Butter
 120 g Zucker
 3 EL Rum (38 %)
 1 TL Salz
 13 Stk. Eier
 100 g Schmalz
 12 Stk. Weinbeisser

Fedlkrapfen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Als Füllung können auch Rosinen oder Nüsse Verwendung finden.



Eva Schiefer

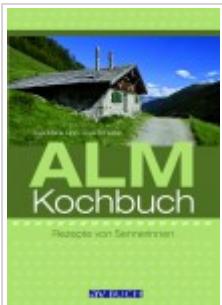
Seminarbäuerin aus Sölk

Zubereitung

... für 30 Krapfen:

- Dampf aus etwas Milch, Zucker und Germ bereiten.
- Mehl salzen, das Dampf, Milch, Zucker, 12 Dotter, Rum und die Butter dazumengen, gut abschlagen, 1 Stunde gehen lassen.
- Mit Löffel kleine Kugel vom Teig abstechen, Kugel schleifen, ein Stück Weinbeisser (Lebkuchen) daraufgeben, einformen und gut gehen lassen.
- In mäßig heißem Fett goldgelb ausbacken.
- Darauf kommt die Ei-Krause.
- Dazu 1 Ei (küchenwarm) in ein Häferl geben, 1 Schuss Wasser dazu, mit 3 Fingern leicht zerschlagen und ins heiße Fett dünne Fäden ziehen, schnell auf fertigen Krapfen geben.

Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:

[Almkochbuch](http://www.almkochbuch.at)
 AV BUCH



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
 Landesförderfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gemeinden

