

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

Mein persönlicher Tipp

Als Fülle können auch Rosinen oder Nüsse Verwendung finden.



Eva Schiefer
Seminarbäuerin aus Sölk

Fedlkrapfen



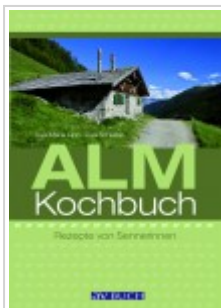
Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 30 Krapfen:

- Dampfl aus etwas Milch, Zucker und Germ bereiten.
- Mehl salzen, das Dampfl, Milch, Zucker, 12 Dotter, Rum und die Butter dazumengen, gut abschlagen, 1 Stunde gehen lassen.
- Mit Löffel kleine Kugeln vom Teig abstechen, Kugeln 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
av BUCH