



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 kg Mehl (glatt)
- 15 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prisen Salz
- 10 dag Butter
- 2 Pkg. Trockengerm
- 4 Eier
- 2 EL Rum (38 %)
- 375 ml Milch

Mein persönlicher Tipp

Der Glöcklerkrapfen kann noch mit etwas Marmelade in der Mitte verfeinert und mit Zucker bestreut werden.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Glöcklerkrapfen

Traditionelle Speise für die Raunächte im Salzkammergut



Foto: Jack Haijes - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Mehl in eine Girmschüssel geben, in der Mitte eine Einkerbung drücken, darin etwas Zucker und Milch samt Hefe zu einem Dampfl bereiten.
- o Zerlassene Butter, Zucker, Eier, Milch, Rum hinzufügen und zu einem Teig kneten.
- o Den Teig eine Stunde rasten lassen.
- o Nach dem Rasten den Teig in viele kleine Teile teilen und mit der Hand zu kleinen Kugeln formen.
- o Wiederum eine Weile rasten lassen.
- o Kurz vor dem Herausbacken das Fett bereitstellen und heiß werden lassen, darin dann die schön ausgezogenen Teiglinge backen.

Quellen:



Sabine Kronberger: *So schön ist Brauchtum*

