



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

Quellen:

- Sabine Kronberger: *So schön ist Brauchtum*

Glöcklerkrapfen

Traditionelle Speise für die Raunächte im Salzkammergut

Zubereitung

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