

#### 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

- 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.

#### Quellen:



Sabine Kronberger: *So schön ist Brauchtum*

