



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Pkg. Germ
- 600 ml Milch (lauwarm)
- 10 EL Öl
- 1 Stk. Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- Fett

Mein persönlicher Tipp

Dazu passt ein Kompott aus gedörrten oder frischen Zwetschken.



Christine Moser
Bäuerin aus Annaberg

Haubeikrapfen



Foto: Bernhard Ponemayr - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Mit etwas lauwarmer Milch und Mehl die Germ auflösen, die restlichen Zutaten dazugeben und fest durchkneten.
- An einen warmen Ort stellen und gehen lassen (bis sich Volumen verdoppelt hat).
- Mit einem Löffel den Teig portionieren, Kugeln schleifen und rasten lassen.
- Die Oberseite des Teiges bleibt jetzt immer oben.
- Die Kugeln auswalken und rasten lassen.
- Dann ganz dünn ziehen (ähnlich wie einen Strudelteig) am Rand etwas dicker lassen und in heißem Fett schwimmend backen und mit Fett übergießen.

Quellen:



Christine Moser: *Privatrezept*