



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g	Mehl
30 g	Germ
60 g	Butter
60 g	Zucker
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
2 EL	Rum (38 %)
1 TL	Salz
250 ml	Milch
	Marillenmarmelade
	Backfett

Mein persönlicher Tipp

Die Krapfen unbedingt solange aufgehen lassen, bis sie sich ganz leicht anfühlen, um ein schönes Randerl zu bekommen.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Faschingskrapfen

Zubereitung

... für 16 Krapfen

- Germ mit Zucker und warmer Milch zu einem Dampfl anrühren und gut aufgehen lassen.
- Mit Mehl, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum, Eidotter, Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig abschlagen.
- Zerlassene Butter dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig eine glatte, glänzende Oberfläche hat.
- Kurz angehen lassen, in 8 dag große Stücke teilen und zu runden Kugeln schleifen.
- Auf einem gut bemehlten Tuch an einem warmen Ort gut aufgehen lassen.
- Backfett erhitzen. Die Krapfen goldgelb auf beiden Seiten ausbacken, herausheben und abtropfen lassen.
- Marillenmarmelade passieren und die überkühlten Krapfen füllen.
- Mit Staubzucker bestreut servieren.