



### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

### Schwierigkeit:

gut machbar

### Zutaten:

500 g	Mehl (glatt)
1 Pkg.	Germ
200 ml	Milch
2 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
4 g	Salz
40 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
2 TL	Rum (38 %)
60 g	Butter
	Butterschmalz
	Preiselbeermarmelade

### Mein persönlicher Tipp

Es können auch Rosinen in den Teig gegeben werden.:

### Gabriele Kammerhuber

Seminarbäuerin aus St.Valentin

### Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

## Bauernkrapfen

### Zubereitung

- Das Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde machen, darin die Germ mit etwas lauwarmer Milch verrühren, ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Die übrigen Zutaten hinzufügen und einen geschmeidigen Germteig kneten, diesen 30 Minuten gehen lassen.
- Teig noch einmal zusammenschlagen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Vom Teig mit einem Esslöffel ca. faustgroße Portionen abstechen, diese mit der Hand rund formen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
- Inzwischen in einer sehr großen Pfanne das Fett zum Ausbacken erhitzen. (Probe: wenn man einen hölzernen Kochlöffelstiel ins Fett hält und sich um den Stiel Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug).
- Die Krapfen „ausziehen“, sodass Scheiben mit ca. 10 cm Durchmesser entstehen (innen dünn, Teigrand etwas dicker).
- Die Krapfen ins heiße Fett geben und mit einem Schöpfer ca. 10-mal heißes Fett über die Teigstücke gießen.
- Damit sie schön aufgehen, die Pfanne mit dem Deckel zudecken.
- Nach ca. 4 Minuten die Krapfen umdrehen, auf der zweiten Seite auch ca. 4 Minuten backen und herausnehmen.
- Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Preiselbeermarmelade gefüllt auftischen.