



**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

**Bauernkrapfen**



Foto: G. Hauer - Nicht zur freien Verwendung

**Mein persönlicher Tipp**

Es können auch Rosinen in den Teig gegeben werden.

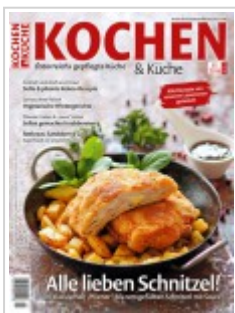


**Gabriele Kammerhuber**  
Seminarbäuerin aus St.Valentin

**Zubereitung**

- o Das Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde machen, darin die Germ mit etwas lauwärmer Milch verrühren, ca. 20 Minuten gehen lassen.
- o Die übrigen Zutaten hinzufügen und einen geschmeidigen Germteig kneten, diesen 30 Minuten gehen lassen.
- o Teig noch einmal zusammenschlagen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- o Vom Teig mit einem Esslöffel ca. faustgroße Portionen abstechen, diese mit der Hand rund formen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
- o 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).
- o Die Krapfen „ausziehen“, sodass Scheiben mit ca. 10 cm Durchmesser entstehen (innen dünn, Teigrand etwas dicker).
- o Die Krapfen ins heiße Fett geben und mit einem Schöpfer ca. 10-mal heißes Fett über die Teigstücke gießen.
- o Damit sie schön aufgehen, die Pfanne mit dem Deckel zudecken.
- o Nach ca. 4 Minuten die Krapfen umdrehen, auf der zweiten Seite auch ca. 4 Minuten backen und herausnehmen.
- o Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Preiselbeermarmelade gefüllt auftischen.

**Quellen:**



Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

