



Benötigte Zutaten

1 kg	Weizenmehl
20 g	Germ
1	Ei
	Salz
1 TL	Zucker
1/2 l	Premium Alpenmilch
80 g	Butterschmalz (zerlassen)
	Fett zum Backen

Abtenauer Haubenkrapfen

Besonders und Traditionell

Anleitung

1. Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel geben.
2. In der Mitte eine Vertiefung machen und den Germ einbröseln.
3. Anschließend lauwarme Milch dazugeben und den Germ gehen lassen.
4. Zerlassenes Butterschmalz, Ei und restliche Milch beimengen, einen eher weichen Teig herstellen, gut abschlagen und mindestens 1 Stunde gehen lassen.
5. Mit einem Löffel gleichmäßige Portionen ausstechen, schleifen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.
6. Mit dem Nudelwalker handflächengroß auswalken und wieder 10 Minuten gehen lassen.
7. Nun mit beiden Händen von der Mitte her hauchdünn ausziehen. Der Rand muss fingerdick bleiben.
8. Den Krapfen ins heiße Fett „schmeissen“ und nach dem Aufgehen mit einem Schöpflöffel mit heißem Fett übergießen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten