



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl universal
250 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
1 Würfel	Germ (frisch)
1 TL	Kristallzucker
40 g	Premium Teebutter flüssig (aber nicht heiß)
4	Eigelb
60 g	Staubzucker
2 EL	Rum
1 Pkg.	Vanillezucker
Prise	Salz
1	Zitronenschale
1 Glas	Marmelade (ev. Erdbeer- oder Himbeermarmelade)
	Fett zum Ausbacken

Herzerlkrapfen

Auch optisch ein Genuss

Anleitung

1. Zucker und Germ in lauwarmer Milch auflösen und ca. 10 Minuten rasten lassen (Dampfl).
2. Alle trockenen Zutaten sowie die Dotter, die geschmolzene Butter und das Dampfl zu einem Teig verarbeiten.
3. Diesen Teig dann so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
4. Den Teig danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken.
5. Mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen.
6. Auf jedes Herz etwas Marmelade geben, ein zweites Teig-Herz daraufsetzen und die Ränder fest andrücken.
7. Die Teiglinge dann nochmal gut eine Stunde gehen lassen.
8. Die Krapfen dann in heißem Fett herausbacken: Teiglinge ins heiße Fett geben, Deckel draufsetzen. Nach ca. zwei Minuten die Krapfen wenden und weitere 2- 3 Minuten fertig backen.
9. Danach die Herzkrapfen abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten