



Benötigte Zutaten

1 kg	Mehl (glatt/universal)
1 Würfel	Germ (entspricht 42 g)
650 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
2 EL	Staubzucker
60 g	Premium Teebutter
4	Eigelb
1 TL	Salz
1 cl	Rum
etwas	Zitronenzesten
	Sonnenblumenöl oder Rapsöl (zum Ausbacken)

Bauernkrapfen

Bauernkrapfen – ein Klassiker aus der österreichischen Backstube. Ob mit Staubzucker bestreut oder mit Marmelade gefüllt - alle Varianten sind ein echter Genuss.

Anleitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Germ in lauwärmer Milch auflösen, einen halben Esslöffel Zucker einrühren und in die Mulde gießen.
3. Mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und das „Dampfblatt“ rund eine Stunde gehen lassen, bis es das doppelte Volumen erreicht hat.
4. Die Butter schmelzen.
5. Den restlichen Zucker mit der Butter, den Eigelben, Salz, Rum und Zitronenzesten verrühren und mit dem Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
6. Den Germteig aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig dazwischen ein- bis zweimal zusammenschlagen.
7. Anschließend Kugeln aus dem Teig schleifen und mit einem Tuch abgedeckt erneut für rund 20 Minuten gehen lassen.
8. Dann die Kugeln mit bemehlten Händen in der Mitte vorsichtig auseinanderziehen, sodass sich eine kleine Grube formt. Vorsicht: Der Teig darf nicht zerreißen!
9. Öl in einem Topf auf 160 °C erhitzen (dazu ein Küchenthermometer verwenden), die Krapfen mit der Oberseite nach unten hineinlegen. Nach drei Minuten umdrehen und ohne Deckel drei Minuten fertig backen.
10. Die Krapfen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Mit Preiselbeermarmelade (Granten) warm servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at