



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl glatt
8 - 10	Dotter
1/4 l	Premium Schlagobers
1 TL	Salz
	Butterschmalz oder Öl
	Staubzucker und Zimt

Heiligengeistkrapfen

Vor dem Pfingstwochenende schaut Fernsehgartenköchin Iris Köck wieder einmal über den regionalen Tellerrand hinaus. Bei ihrer Rezeptsuche ist sie dieses Mal im steirischen Ennstal fündig geworden. Dort kommen zu Pfingsten nämlich die Heiligengeistkrapfen auf den Tisch.

Anleitung

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel verrühren. Dotter mit Schlagobers gut versprudeln, zum Mehl hinzugießen und mit einem Kochlöffel vermischen. Anschließend den Teig mit der Hand gut verkneten. Der Teig sollte dabei nicht zu fest werden, gegebenenfalls etwas Flüssigkeit hinzugeben.
2. Den Krapfenteig zu einer Rolle formen und eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Von der Teigrolle rund 1 cm breite Scheiben abschneiden. Auf einem leicht bemehlten Nudelbrett rund formen und mit dem Nudelholz dünn auswalken.
4. Nacheinander die Krapfen in heißem Butterschmalz hell backen: Nach dem Einlegen den Krapfen mit einem Pfannenwender in der Mitte halten und mit einem zweiten Pfannenwender Windungen drehen. So lange halten, bis der Krapfen die Form behält. Den Krapfen wenden und fertigbacken.
5. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die fertigen Heiligengeistkrapfen mit Staubzucker und Zimt bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten