



Benötigte Zutaten

Krapferl

125 g Weizenmehl

etwas Salz

1 Ei

50 g Butter zerlassen

300 ml Milch angewärmt

500 g Roggenmehl

Fülle

300 g Feigen

300 g Dörrzwetschken

200 g Datteln

100 g Kristallzucker

200 g Mohn

etwas Zimt

1 Schuss Rum

750 g **Schotten**

Feine Krapferl

mit Dörrfrüchten und Schottnkas

Anleitung

Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, das Ei sowie die zerlassene Butter und die leicht angewärmte Milch nach und nach zugeben und zu einem nicht zu festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen, damit der Teig nicht austrocknet. Für die Fülle alle Trockenfrüchte fein schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren. Teig auf einem bemehlten Brett fein auswalken, ca. 8 cm große Kreise ausstechen und in die Mitte jeder Scheibe einen Teelöffel Fülle geben. Teigränder zusammenschlagen und die Kanten festdrücken (evt. vorher mit Eiklar bestreichen). Salzwasser aufkochen und Krapferl ca. 10 min. darin ziehen lassen. Krapferl in Nuss oder Mohn Butter wälzen und mit einem Glas frischer Milch servieren.