



Benötigte Zutaten

Dampfl	
30 g	Germ
1/16 l	Premium Alpenmilch
10 g	Zucker
Krapfen	
400 g	Mehl
100 g	Premium Teebutter
1/8 l	Premium Alpenmilch
3	Eigelb
1 EL	Rum
1	Zitronenschale
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Weinbeeren (einige Stunden vorher in einem Rum-Zimt-Vanillegemisch einlegen)
2	Eier
etwas	Mehl

Schnuraukrapfen

Auch Heimfahrerkräpfen genannt

Anleitung

Für das Dampfl alle Zutaten rasch verrühren und rasten lassen bis sich das Volumen verdoppelt.

Danach Mehl in eine Schüssel geben, Butter zergehen lassen, Milch dazu. In die lauwarne Flüssigkeit Eidotter, Rum, Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker und Salz einrühren.

Flüssigkeit mit dem Dampfl zum Mehl geben und den Teig gut abschlagen bis er sich von der Schüssel löst. An einem warmen Ort gehen lassen.

Mit dem Esslöffel Portionen in Krapfengröße auf ein bemehltes Tuch legen. Nochmals zugedeckt gehen lassen. Die Portionen mit Nudelwalker leicht ausrollen, mit einem Esslöffel Weinbeeren (einige Stunden vorher in einem Rum, Zimt, Vanillegemisch tränken) belegen, zusammenklappen und mit einem Glasschüsslerl einen Halbmond ausstechen. Teigländer gut zusammendrücken und wieder unter einem Tuch auf einem warmen Ort gehen lassen.

In tiefem Schweineschmalz (nicht zu heiß) beidseitig ausbacken. Krapfen gut auskühlen lassen.

In einer Schüssel Eier mit etwas Mehl versprudeln. Butterschmalz in einem kleinen Gefäß erhitzen (niemals zu heiß, Probe machen). Krapfen im Eigemisch drehen, in das Fett ein Gitter einlaufen lassen, Krapfen drauflegen und eine halbe Drehung wenden. Auf Küchenrolle abtropfen lassen. Ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten