

Faschingskrapfen

(Für ca. 16 Stk. Krapfen)

Zutaten:

500 g glattes Mehl, 1 Würfel Germ, 70 g zerlassene Butter, ca. 150-200 ml lauwarme Milch, 70 g Zucker, 1 Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 1 Ei, 3 Dotter, 30 ml Rum, Öl oder Schmalz zum Herausbacken, Marillenmarmelade zum Füllen, Staubzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen weichen Germteig zubereiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Dann 40g – 60g schwere Stücke abtrennen und mit der Handfläche zu Krapfen schleifen. Auf ein bemehltes Tuch setzen, flach drücken und nochmals gehen lassen.

Fett in einem breiten Topf erhitzen und auf ca. 155°C erhitzen. Krapfen mit der Oberfläche nach unten einlegen, zugedeckt 2-3 Minuten backen, umdrehen und nochmals 2-3 Minuten ohne Deckel fertig backen. Herausnehmen und auf einer Küchenrolle auskühlen lassen. Mit Marillenmarmelade füllen und an zuckern.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!