Nah&Frisch



Gerhard Pigl User

Krapfen

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Für die Krapfen zuerst ein Dampfl herstellen, dafür die Milch erwärmen, Germ und Zucker darin einrühren. Mit dem Mehl in einer Schüssel einen Krater formen, die Milch hineinleeren und mit etwas Mehl verrühren. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Danach die geschmolzene Butter, Rum und die Eidotter darunter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Danach zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ausstechen, in die Mitte eine Mulde drücken und in heißem Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldgelb herausbacken. Den Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Mulde etwas Erdbeermarmelade füllen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und mit einen Löffel auf die Krapfen geben.

Zutaten

- 400 g griffiges Mehl
- 200 g Butter
- 140 g Rohrzucker
- 1 Würfel Dr. Oetker Germ
- 3 Stk. Eigelb
- 4 EL Rum
- 200 ml Milch
- 100 g Erdbeermarmelade
- 500 ml Öl
- 3 Stk. Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee geschlagen
- 200 g Kristallzucker