Nah&Frisch

Erna Schwengerer | Professional

Rosenkrapfen

Kuchen & Gebäck | Gebackenes | Hausmannskost | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, den man etwas rasten lässt. Dann auswalken, zusammenschlagen und wieder zum Rasten stellen. Dieses wiederholt man drei Mal.
Den Teig etwa zweimesserrückendick auswalken und mit drei Krapfenstechern von verschiedener Größe Kreise ausstechen. In jedes dieser Teigstücke am Rand fünf kurze Einschnitte machen. Die größeren Blättchen in der Mitte mit Eiklar betupfen. Nun drei Teigkreise so übereinander legen, dass das größte Blatt unten und das kleinste oben liegt. Die Krapfen in der Mitte leicht zusammendrücken, um die Teigblätter zu fixieren. Die Krapfen umgekehrt (das kleinste Blatt ist unten) in heißes Fett legen und auf beiden Seiten backen. Dabei stellen sich die ,.Rosenblätter" auf. Die Rosenkrapfen nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreuen und in die Mitte jeder Blüte einen Tupfen Marmelade geben.

Tipp: Sonntag 21. Juli 2019
Krapfenkirtag in Mönichwald
10.000 Krapfen und Krapferl – 100 verschiedene Sorten, köstliche Raritäten und Spezialitäten aus der Region Joglland in der Steiermark

ZUTATEN

20 dag Mehl, 3 Dotter, 2 dag Zucker, 3-4 EL Rahm, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Eiklar zum Fixieren, Fett zum Ausbacken, Staubzucker zum Bestreuen, rote Marmelade für die Blütenmitte