Nah&Frisch



Bernhard Steinbäck User

Faschingskrapfen

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teil bereiten und gut durchkneten. Gehen lassen und dann 2 cm dick auswalken. Nochmals gut gehen lassen. Die Krapen in heißen Fett herausbacken. Mit Vanillecreme oder Marmelade füllen und verzieren.

Zutaten

- 500 g Mehr griffig
- 35 g Germ
- 5 Stk. Eidotter
- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 1 KL Salz
- 0.25 l Milch