

Faschingskrapfen

Zutaten:

500 g Weizenmehl
5 Dotter
40 g Butter (handwarm)
60 g Zucker
1/2 Würfel Germ
190 g Milch (Körpertemperatur)
Schuss Rum



Weiters...

Butterschmalz oder Rapsöl zum Backen
Marillenmarmelade zum Füllen
Staubzucker oder Schokolade für die Glasur

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten und mind. 30 min gehen lassen. Danach 60 g Teigstücke auswiegen, und zu runden Kugeln schleifen. Diese wieder abgedeckt gehen lassen (ideal ist 1 h). Entweder Butterschmalz oder Rapsöl in einer hohen Pfanne auf 150° (Bratenthermometer) erhitzen, Krapfen mit der schönen Seite nach unten einlegen, mit Deckel gut 2 min. backen. Krapfen umdrehen und ohne Deckel nochmal gut 2 min. backen. Auf Küchenpapier heben, Marillenmarmelade erwärmen und in die noch warmen Krapfen spritzen. Ob der Krapfen gezuckert oder mit Schokolade glasiert wird, bleibt euch überlassen :-)