

Marillenkrapfen von Martha



Rezept für 30 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Weizenmehl (glatt)	600 g
Vollmilch	250 ml
Butter	120 g
Feinkristallzucker	60 g
Salz	1 Teelöffel
Frischer Germ	1 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.
Jamaica Rum	20 ml
Aprikosenkonfitüre / Marillenkönfitüre / Marillenkarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung den Germ bröckeln, den Zucker und die lauwarne Milch zugeben und das ganze stehen lassen, bis der Germ Blasen wirft.

Dotter, Salz, Rum, zerlassene (oder weiche) Butter, Zitronenschale zugeben und mit dem Knethaken gut vermengen.

Anschließend den Germteig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig etwa seine doppelte Größe angenommen hat.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 Kugeln formen, mit einem Tuch abdecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Öl in der Fritteuse erhitzen und die Krapfen darin pro Seite ca. 3-4 Minuten schwimmend backen bis sie goldgelb sind.

Auskühlen lassen und anschließend die Krapfen mit einer Spritztülle mit Marillenkarmelade füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at