

Bauernkrapfen



Rezept für 13 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Trockengerm / Trockenhefe	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Geriebene Zitronenschalen	½ Stk.
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	Etwas / nach Bedarf
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	2 Stk.

Zubereitung:

Zerlassenes Schmalz, Butter, Öl, Trockengerm, Mehl, Eidotter, Zitronenschale und Milch nach Bedarf zu einem geschmeidigen Teig aufschlagen. (Der Teig sollte Blasen schlagen, nicht mehr an der Rührschüssel kleben bleiben.)

In einem warmen Raum rasten lassen bis er auf die doppelte Höhe aufgegangen ist.

Nochmals schlagen und wieder rasten lassen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in 12 - 15 Stück teilen. Daraus Kügelchen formen und diese nochmals etwas rasten lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne das Kokosfett (oder Öl) erhitzen. (Nicht zu heiß, da sonst der Germteig außen schnell braun aber innen nicht durch wird.)

Die Teigkügelchen einlegen und in der Mitte mit einem Esslöffel oder mit einem Saucenschöpfer 3 - 4 mal eine Mulde eindrücken. Es darf aber kein Loch entstehen.

Die Bauernkrapfen beidseitig goldbraun backen.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen, in die Mulde Marillenmarmelade geben und mit Mandelstiften bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1594-Bauernkrapfen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at