

Faschingskrapfen



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fett	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	100 ml
Feinkristallzucker	60 g
Brauner Rum	1 Esslöffel
Trockengerst / Trockenhefe	½ Pkg.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst musst du Mehl und Hefe in einer großen Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel vermischt du Zitronenschale, Rum, Kristallzucker, Milch und Ei, bis der Zucker aufgelöst ist. Danach kannst du alle Zutaten (außer das Fett und den Puderzucker) zusammengeben und verrühren bis der Teig Blasen wirft.

Dann musst du den Teig abdecken und an einen warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Danach formst du ca. sechs 50 g schwere Krapfen und lässt diese nochmal ca. 10 Minuten gehen. Anschließend kannst du sie in Fett schwimmendem beidseitig goldgelb backen.

Zum Schluss das Fett abtropfen lassen, mit Küchentuch abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

Wer möchte kann die Krapfen auch noch mit glatt gerührter Marillenmarmelade füllen. Dazu benötigt man aber eine Spritz-Kanüle.

Frohes Faschingsfest!

Gutes Gelingen wünscht



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