

Bauernkrapfen

Dieses Rezept weckt wahre Kindheitserinnerungen

Wissenswertes

Aus der Masse mit einer Größe von etwa 70 g pro Teigkugel erhält man 12 - 14 Stück. Faschingskrapfen erhält man 15 - 16 Stück bei 60 g pro Kugel.

Das brauchst du

250 ml Milch
5 Eidotter
550 g glattes Mehl
1 gehäufter Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Trockenhefe (Germ)
50 g Staubzucker
½ gestrichener Teelöffel Salz
100 g Butter oder Margarine
1 Stamperl Rum

2 Liter neutrales Öl oder Fett zum Ausbacken

So wird's gemacht

5 Eidotter in ¼ Liter Milch (gut warm aber nicht heiß!) versprudeln.

In eine Rührschüssel kommen 550 g Mehl, 1 gehäufter Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Trockenhefe, 50 g Staubzucker, ½ gestrichener Teelöffel Salz, 100 g zerlassene Butter oder Margarine, 1 Stamperl Rum und die Eiermilch. Mit dem Knethaken in der Maschine so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, das dauert etwa 5 - 7 Minuten. Danach etwas Mehl über den Teig streuen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort um mindestens die Hälfte aufgehen lassen (dauert 30 – 45 Minuten). Dann mit einem Kochlöffel die Luft herausschlagen und wieder etwa 20 Minuten gehen lassen. Etwas schneller geht das im vorgeheizten Backrohr bei 30 Grad.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 70 g große Stücke abschneiden. Diese dann mit der Handinnenfläche zu runden Kugeln schleifen (formen). Auf ein gut bemehltes Tuch legen, mit einem weiteren Tuch abdecken und wieder gut aufgehen lassen.

Inzwischen Öl oder Fett auf etwa 150 bis 160 Grad erhitzen (keinesfalls heiß!). Eine Kugel nehmen und in der Mitte dünn ausziehen - der Rand muss dick bleiben. Mit der Oberseite nach unten ins heiße Fett gleiten lassen, zudecken und etwa 2 - 3 Minuten backen, bis die Krapfen eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben, dann umdrehen und ohne Deckel fertig backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Faschingskrapfen werden genauso gebacken, nur werden diese nicht ausgezogen.

Der fertige Krapfen kann mit oder ohne Zucker bzw. mit oder ohne Marmelade genossen werden.

Tipp

Sofort eingefroren schmecken die Krapfen nach kurzem Auftauen in der Mikrowelle oder bei 160 Grad Umluft im Backrohr wie frisch zubereitet.