

Faschingskrapfen



ZUTATEN:

- 1 kg Kuchenmehl
- 10 gr Salz
- 60 gr Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 12 gr Butter – flüssig
- 1 Esslöffel Rum
- 5 Eidotter
- ½ L. Milchwasser
- 1 P. Frischhefe od. 2 P. Trockenhefe
- Für die Fülle: Marillenmarmelade und je nach Geschmack etwas Rum

ZUBEREITUNG:

Einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. 1 Mal gehen lassen,

dann Kugeln formen – Größe: ca 60 gr, diese auch wieder gehen lassen.

Öl (Sonnenblumenöl) in Pfanne erhitzen (bei Höchststufen von 9, ca. nur auf Stufe 6).

Bevor man Krapfen ins heiße Fett gibt, leicht flach drücken. Wichtig, dass die Krapfen „nicht im Fett herumkugeln“ – sonst gibt es keinen weißen Rand!

(Evtl. auch Blasen, die sich beim Gehen der Krapfen gebildet haben mit einer Nadel aufstechen.)

Auf beiden Seiten 2 min. backen, Krapfen auf Küchenrollenpapier auskühlen lassen, dann mit Marmelade befüllen (einspritzen mit schmaler Tülle!)

Mit Staubzucker bestreuen, dann „Guten Appetit“! ☺

Ein Rezept von unserer Vermieterin Elfriede Metzler!