

Bauernkrapfen

Zutaten:

1 kg Mehl
100 g Zucker
3 Pkg. Trockenhefe
oder 2 Würfel Hefe
5 Eier
½ l lauwarme Milch
50 g Butter
1/8 l Rapso
2 cl Rum
2 cl Schnaps
Zitronenschale
Vanillezucker
1 Prise Salz



Bauernkrapfen

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

Hefeteig ansetzen:

Milch mit Butter erwärmen. 2 EL Mehl, 2 EL Zucker und Hefe mit lauwarmer Milch anrühren. Kurz gehen lassen, dann Eier, Rum, Schnaps, Rapso, Vanillezucker, Zitronenschale und eine Prise Salz dazugeben und verrühren.

Hefeteig zum übrigen Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. 1 Stunde gehen lassen.

Gleich große Stücke auf ein bemehltes Tuch geben und zu Kugeln schleifen (Oberfläche glatt). Krapfen formen (in der Mitte eindrücken und leicht ziehen, dicken Rand lassen). Fett erhitzen (nicht zu heiß, sonst ist der Krapfen innen teigig), und Krapfen goldgelb backen.

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht eine Lenz Moser Beerenauslese aus dem Burgenland.

