

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Faschingskrapfen

Zutaten:

½ kg	Mehl
4	Dotter
3-4 dag	Germ
4 dag	Butter
6 dag	Staubzucker
2 EL	Rum
¼ l	Milch
	Vanillezucker
	Salz

Zubereitung:

Dampferl machen. Abtrieb aus Dotter, Butter, Zucker, Rum & Vanille machen, Mehl hinzufügen. Mit Abtrieb, lau-warmer Milch alles zu einem mittelfesten Teig kneten und diesen gut abschlagen.

Den Teig gehen lassen bis er sich ungefähr verdoppelt hat. Krapfen formen, nochmals gehen lassen und in Butterschmalz oder Pflanzenfett ausbacken.

Die Krapfen etwas auskühlen lassen und anschließend noch mit einer langen Tülle mit Marillenmarmelade füllen.

Gutes Gelingen!!!