

FASCHINGSKRAPFEN

Zutaten (ca. 20 Stück):

50 dag Mehl, ca. 1/8 l Milch, 1 Pkg Germ frisch, 6 dag Öl, 8 dag Kristallzucker,
1 1/2 EL Rum, 1 Vanillezucker, 1/2 KL Salz, 6 Dotter, Zitronenschale.

Ca. 1 1/2 kg Butterschmalz mit Öl gemischt;
ca. 30 dag Marillenmarmelade., 1 EL Rum, Staubzucker.

ZUBEREITUNG:



- Aus den ersten Zutaten einen Germteig herstellen.
- Warm gehen lassen - zweimal zusammenschlagen.
- Mit einem Esslöffel Krapfen abstechen, Krapfen schleifen bzw. "wuzeln".



- Auf Holz (Geschirrtuch leicht bemehlt) gehen lassen.
- Butterschmalz langsam erwärmen.
- Krapfen umdrehen - nochmals gehen lassen.



- Mit der Unterseite ins Fett geben - Deckel drauf.
- Zugedeckt 3 Minuten backen.
- Umdrehen und nicht zugedeckt fertigbacken.



- Auf einen Rost geben, abtropfen lassen (niemals übereinander).
- Etwas auskühlen lassen.
- Marmelade passieren, leicht erwärmen, Rum begeben.
- Krapfen füllen & bezuckern.

GUTES GELINGEN & GUTEN APPETIT