



Benötigte Zutaten

Für den Teig

400 g	Mehl (glatt)
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Premium Topfen 20 %
1	Ei (Größe M)
8 EL	Öl
8 EL	Premium Alpenmilch
80 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Pkg.	Vanillezucker
2 Msp.	Zimt

Für die Fülle

300 g	Powidlmarmelade
2 EL	Rum

Zum Bestreichen

1	Ei versprudelt (Größe M)
---	--------------------------

Zum Bestreuen

etwas	Staubzucker und Zimt
-------	----------------------

Topfenkrapfen

Das Faschingswochenende steht vor der Tür. Falls Sie auch noch auf der Suche nach einem Rezept sind, kann Ihnen unsere Fernsehgarten-Köchin Iris Köck Faschingskrapfen aus Topfenteig anbieten: Damit steht einer süßen Gaudi nichts mehr im Weg.

Anleitung

1. Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem glatten Teig verkneten und ca. eine halbe Stunde kaltstellen.
2. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick auswalken und Kreise ausstechen (7 cm Ø).
3. Auf jeden Kreis einen Teelöffel Powidlmarmelade (die mit etwas Rum gemischt wurde) geben.
4. Die Ränder mit Ei bestreichen und jeweils einen zweiten Teigkreis daraufsetzen und an den Rändern andrücken.
5. Gebacken wird bei 180 °C für ca. 15 Minuten. Vor dem Servieren die Krapfen mit Staubzucker und Zimt bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten