Bauernkrapfen

Süß oder pikant

Benötigte Zutaten

1 kg	Weizenmehl
1 Würfel	Germ
500 ml	Premium Alpenmilch
5 Stück	Eier
150 g	Premium Teebutter (zerlassen)
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Rum (nach Beliebem)
	Butterschmalz

Anleitung

1. Für den Germteig Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und mittig eine Mulde eindrücken.

2. Für das „Dampferl“ in einer Tasse den Germ mit dem Zucker und der Milch vermischen und in die Mehlmulde gießen. Das Gemisch vorsichtig verrühren, wobei der Mehlrand bestehen bleiben sollte

3. Dann mit einem Tuch abdecken und rund 15 Minuten ruhen lassen. Wenn sich Blasen gebildet haben, ist das ein gutes Zeichen dafür, dass die Hefe aktiv ist.

4. Nun die restlichen Zutaten untermengen und alles rund fünf Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten bzw. in einer Rührschüssel mit einem hölzernen Kochlöffel schlagen. Der Teig ist fertig, wenn er Blasen schlägt und sich vom Schüsselrand löst. Der Rum verhindert, dass sich die Krapfen mit Fett vollsaugen.

5. Den Teig erneut zudecken und bei Zimmertemperatur rund 45 Minuten ruhen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

6. Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und portionieren: Die einzelnen Teigkugeln zu sechs bis sieben runden Kugeln. Diese auf ein bemehltes Tuch legen und mit einer Plastikfolie abdecken. Erneut rasten lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

7. Nun die Teigkugeln in die typische Krapfenform ziehen und drücken, sodass ein kleiner Teigrand entsteht. Die Krapfen erneut ruhen lassen, bis sie ihre Größe verdoppelt haben.

8. In der Zwischenzeit vorsichtig das Butterschmalz in eine weite, hohe Pfanne geben. Krapfen nun einzeln umdrehen und mit dem Loch nach unten vorsichtig ins Butterschmalz gleiten lassen.

9. Die Krapfen schwimmend herausbacken, mit einem Löffel die Oberseite immer wieder mit dem heißen Fett beträufeln. Der Krapfenrand sollte ganz schnell „aufgehen“.

10. Wenden, wenn die Krapfen eine schöne, knusprig-braune Farbe bekommen haben. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

11. Abkühlen lassen und Krapfen noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen und mit Granggn-, Heidelbeermarmelade, Sauerkraut oder neuerdings auch mit Kartoffelgröstel servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten