

REZEPT-TIPP

Rezept von Waltraud Schreiner aus St. Veit

„Kaiserliche“ Krapfen



Zutaten:

1 kg Mehl,
2 TL Salz,
1 Packung Vanillezucker, 2 EL Rum,
Zitronenabrieb nach Geschmack,
4 EL Zucker,
2 Würfel frische Germ,
400 ml Milch, 8 Dotter,
1/8 Liter Rapsöl,
Marillenmarmelade

Zubereitung

Germ mit Zucker und warmer Milch zu einem Dampfl anrühren und gut aufgehen lassen. Mit Mehl, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum, Eidotter, Ei und Salz zu einem geschmeidigen

Teig abschlagen. Zerlassene Butter dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig eine glatte, glänzende Oberfläche hat. Den Teig kurz gehen lassen, in 80 g große Stücke teilen und zu runden Kugeln schleifen. Auf einem gut bemehlten Tuch an einem warmen Ort gut aufgehen lassen. Krapfen in Öl backen. Marillenmarmelade passieren und die überkühlten Krapfen füllen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Der Germteig muss geschmeidig sein. Darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß ist, sonst gibt es kein Randerl.