

Krapfen

[Kuchen & Gebäck](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)

ZUBEREITUNG

Für die Krapfen zuerst ein Dampfhersteller herstellen, dafür die Milch erwärmen, Germ und Zucker darin einrühren. Mit dem Mehl in einer Schüssel einen Krater formen, die Milch hineinleeren und mit etwas Mehl verrühren. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Danach die geschmolzene Butter, Rum und die Eidotter darunter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Danach zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ausstechen, in die Mitte eine Mulde drücken und in heißem Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldgelb herausbacken. Den Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Mulde etwas Erdbeermarmelade füllen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und mit einem Löffel auf die Krapfen geben.



ZUTATEN

400 g griffiges Mehl

200 g Butter

140 g Rohrzucker

1 Würfel Dr. Oetker Germ

3 Stk. Eigelb

4 EL Rum

200 ml Milch

100 g Erdbeermarmelade

500 ml Öl

3 Stk. Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee geschlagen

200 g Kristallzucker