

Bernhard Steinbäck

User

## Faschingkskrapfen

Dessert

Rezept-Gewinnspiel

### ZUBEREITUNG



Aus den Zutaten einen Teil bereiten und gut durchkneten. Gehen lassen und dann 2 cm dick auswalzen. Nochmals gut gehen lassen. Die Krapfen in heißen Fett herausbacken. Mit Vanillecreme oder Marmelade füllen und verzieren.



### ZUTATEN



500 g Mehr griffig

35 g Germ

5 Stk. Eidotter

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Rum

1 KL Salz

0.25 l Milch