Almkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Saison: Sommer



Zutaten

1 KG	Weizenmehl glatt
750 ML	lauwarme Milch
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
2	Dotter
2	Eier
	Zitronenschale
HALBEN WÜRFEL	frische Germ
1 SCHUSS	Rum

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen weichen Germteig bereiten.
2. 1 Stunde gehen lassen und öfters wieder zusammenschlagen.
3. Kugeln mit einem Löffel herausstechen.
4. Schleifen und auf einem bemehlten Leinentuch noch einmal gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit Butterschmalz oder Öl
   (so viel, dass die Krapfen schwimmen) in einer Pfanne erhitzen (ca. 160 C°).
6. Mit bemehlten Händen die Teigkugeln auseinanderziehen -
   in der Mitte sollen die Teigstücke dünn und am Rand dick sein.
7. Mit der oberen Seite nach unten in das heiße Fett geben.
8. Nachdem die Unterseite goldbraun ist,
   den Krapfen vorsichtig umdrehen und fertig backen.
9. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben füllen.

SEMINAR BÄUERINNEN