Rosenkrapfen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Mehl glatt
4 G	Backzucker
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Backpulver
6	Eidotter
6 EL	Schlagobers
3 EL	Weißwein (Je nach Teigkonsistenz auch mehr Weißwein nötig)
	Eiklar zum bestreichen
	Butterschmalz zum herausbacken
	Erdbeermarmelade zum Befüllen
	Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Backzucker, Salz, Backpulver, Eidotter, Schlagobers,
   Weißwein in einen Schüssel geben und zu einem mittelfesten Teig verkneten.
2. Im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig circa Messerrückendick auswalken.
4. 3 verschieden große Kreise (ca. 7cm, 5cm, 3cm) ausstechen.
5. Jeden Kreis ca. 4 mal 1 cm zur Mitte einschneiden.
6. In der Mitte den Teigkreis mit Eiklar bestreichen
   und von groß zu klein zusammenkleben.
7. In Butterschmalz mit der kleinen Seite nach unten goldbraun ausbacken, wenden und fertig backen.
8. Rosenkrapfen herausgeben, mit Staubzucker bestreuen
   und mit einen Tupf Erdbeermarmelade oben drauf geben und

SEMINAR BÄUERINNEN