

Bauernkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

24 Stück



Zutaten

1 KG	Weizenmehl
2 TL	Salz
1 WÜRFEL	frischen Germ (42g)
350 G	lauwarme Milch
60 G	Zucker
80 G	Butter, weich bis flüssig
6	Eier
2 CL	Rum
	Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden.
2. Auf den Rand das Salz streuen, die Germ in die Vertiefung bröseln, etwas Zucker auf die Germ streuen.
3. Einen Teil der Milch über die Germ gießen und die Germ mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
4. Dann die restliche Milch, den verbliebenen Zucker, die weiche Butter, die Eier und den Rum dazu geben.
5. Alles miteinander zuerst verrühren, dann sehr gut zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
6. Lange kneten, bis der Teig schön glatt ist.
Das geht in der Küchenmaschine mit Knethaken super.
7. Den Teig zugedeckt rasten lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Das dauert je nach Raumtemperatur ca. eine Stunde.
8. Danach in 24 Teile teilen, aufschleifen und auf einem bemehlten Tuch zugedeckt rasten lassen, bis das Fett heiß ist.
9. Die Teiglinge von der Mitte ausgehend auseinander ziehen, dabei immer drehen, dass die Krapfen gleichmäßig rund werden.

10. In der Mitte sollen sie dünner werden als am Rand, damit das Grübchen beim Backen entsteht.
11. Vorsichtig in das heiße Fett (170 bis 180 °C) legen und von beiden Seiten goldgelb backen.
12. Auf einem Gitter oder auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Wer mag, kann sie im 70 °C warmen Backrohr bis zum Servieren warm stellen.