

Bauernkrapfen

600 g Mehl (glatt)
180 ml Milch
4 Eier (davon 2 Dotter)
50 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
(abgeriebene Schale)
1 Würfel Germ
1-2 EL Rum
eine Prise Salz
Himbeer- oder Marillenmarmelade
Staubzucker



100 ml der Milch leicht erwärmen (30 °C). Die Germ zerbröseln und in der warmen Milch auflösen. 80 g Mehl unterrühren. Das Dampf mit Mehl instauben und zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Eier, Dotter, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz schaumig schlagen. Die restliche Milch und 1-3 EL Rum unterrühren. Das restliche Mehl, die weiche Butter und das Dampf dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig einmal kurz durchkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln (4-5 cm Durchmesser) formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund "schleifen".

Die Teigkugeln noch einmal zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen.

Die Teigkugeln flach drücken und in die Mitte mit den Fingern eine Vertiefung drücken. Die Krapfen zuerst mit der Vertiefung nach unten in einer Pfanne (mit geschlossenem Deckel) im heißen Fett (Schmalz oder Rapsöl) goldbraun ausbacken. Die Krapfen danach vorsichtig umdrehen und fertig backen. Das Fett sollte nicht heißer als 170 °C sein. Wenn sie fertig sind, die Krapfen herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Vertiefungen der Bauernkrapfen mit Himbeer- oder Marillenmarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen. Am besten schmecken die Krapfen natürlich ganz frisch.