# Saftiger Bauernkrapfen

Saftige Bauernkrapfen gelingen mit diesem schönen Rezept. Noch köstlicher schmeckt das traditionelle Schmalzgebäck mit Marillenmarmelade.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Mehl (glatt) |
| 2 Packungen | Germ (oder Trockengerm) |
| 1 Messerspitze | Salz |
| 60 g | Feinkristallzucker |
| 0.5 l | Milch |
| 70 g | Butter |
| 6 Stk. | Eidotter |
| 2 cl | Schnaps |
| 2 cl | Rum |
| 500 g | Backfett |

## Zubereitung

1. Für die **saftigen Bauernkrapfen** zuerst Mehl, Germ, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermischen.

2. Milch vorsichtig in einem Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Eier trennen. In die nicht zu heiße Flüssigkeit die Dotter geben und mit Schnaps und Rum versprudeln.

3. Das Ganze unter die Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der Schüssel mindestens 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er aufgegangen ist. Anschließend den Teig mit einem Kochlöffel aufschlagen bis er Blasen schlägt. Nochmals in einem warmen Raum gehen lassen. Die Bauernkrapfen formen und ein weiteres Mal gehen lassen.

4. Das Backfett in einen Topf geben und erhitzen. Die Krapfen einige Minuten im heißen Backfett schwimmend backen. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

5. Die Bauernkrapfen etwas abkühlen lassen, dann auf Servierplatten anrichten.

## Tipp

Vor dem Servieren die Bauernkrapfen mit Staubzucker bestäuben.