Bauernkrapfen

Dieses Rezept ist ein Muss für alle Naschkatzen: Die Bauernkrapfen kommen bei der ganzen Familie gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

50 g	Butter
3 Stk.	Eier
500 g	Fett
1 Würfel	Hefe
600 g	Mehl (glatt)
250 ml	Milch
1 Schuss	Rum
1 TL	Salz
4 EL	Feinkristallzucker
2 Prisen	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Bauernkrapfen die Butter und die Milch in einen Topf geben und langsam, unter ständigem Rühren, erwärmen. Nicht kochen lassen! Eier trennen. Eidotter und Rum in den Topf geben und alles gut verrühren.

2. In einer Schüssel Mehl, Salz, Germ und Zucker mischen, dann die Milchmischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch zugedecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten lang gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

3. Teig noch einmal kräftig durchkneten und dann daraus Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen. Die Kugeln mit einem Tuch bedecken und weitere 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Fett in einem großen Topf erhitzen.

4. Kugeln zu flachen Scheiben drücken und auf deren Unterseite mit den Fingern eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken. Mit dieser Mulde nach unten in dem heißen Fett schwimmend ausbacken und wenden, sobald sie auf einer Seite eine schöne goldbraune Farbe bekommen haben.

5. Die fertigen Bauernkrapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und nach Belieben noch warm oder abgekühlt servieren.

Tipp

Die Bauernkrapfen mit frischen Früchten oder Kompott servieren.