

Faschingskrapfenteig-Grundrezept

Dieses Faschingskrapfenteig-Grundrezept eignet sich auch für anderes Germgebäck. Familie und Freunde sind begeistert von den leckeren Varianten dieses Rezepts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
200 ml	Milch
120 g	Butter
40 g	Germ
4 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
50 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Rum
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)
1 EL	Vanillezucker
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Zuerst die Milch für das **Faschingskrampfenteig-Grundrezept** etwas erwärmen. Einige Esslöffel abnehmen und die Germ darin auflösen. Wichtig ist, dass die Milch nicht zu heiß erhitzt wird, die Germbakterien würden zerstört und der Teig kann nicht mehr aufgehen. Nun auch von Mehl und Zucker einige Esslöffel abnehmen und in die Milch rühren. Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Jetzt in einem Topf die Butter schmelzen und gleich wieder vom Herd ziehen. Das restliche Mehl in eine große Backschüssel füllen und die verbleibende Milch und den restlichen Zucker zufügen. Die Eier für die Dotter abzählen und trennen. Das ganze Ei, die Dotter, Salz, Rum, Zitronenschale sowie Vanillezucker ebenfalls zufügen. Alle Zutaten mit dem aufgegangenen Dampfl vermengen. Zuletzt die geschmolzene Butter zufügen und alles gründlich verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Die Teigmischung erneut etwa 10 Minuten ruhen lassen und danach weiterverarbeiten.

Tipp

Das Faschingskrampfenteig-Grundrezept kann auch von Laien problemlos zubereitet werden.