Lochkrapfen

Die Lochkrapfen oder Donuts wie sie in Amerika heißen werden aus Germteig zubereitet. Ein schmackhaftes Rezept für das beliebte süße Kleingebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

500 g	Mehl
200 ml	Milch
1 Würfel	Germ
50 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eidotter
75 g	Butter (geschmolzen)
	Pflanzenöl
	Staubzucker (zum Bestäuben)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Lochkrapfen** die Milch lauwarm erwärmen. Die Germ zerbröseln und zusammen mit der Milch und dem Salz in eine große Schüssel vermengen. 10 Minuten rasten lassen. Zucker, Eidotter und Mehl hinzugeben. Mit den Händen kneten, geschmolzene Butter zugeben und weiter kneten bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Zudeckt an einen warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Krapfen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 cm dick ausrollen, mit runde Ausstecher (oder einem Glas) Scheiben ausstechen. Abgedeckt nochmals zirka 15 Minuten gehen lassen.

3. In der Mitte vom Teigling ein kleines rundes Loch ausstechen. Pflanzenöl nicht zu heiß

erhitzen und die Lochkrapfen schwimmend im Öl zirka 2-3 Minuten auf jeder Seite backen. Herausheben und auf ein Küchenpapier abtropfen lassen, danach großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die leckeren Lochkrapfen lassen sich vielfältig verzieren. Egal ob mit Schokoladen Glasur, Streusel, Zuckerguss oder ähnliches.