

# Sacher Faschingskrapfen

Mit den Sacher Faschingskrapfen ist man für die tollen Tage bestens gerüstet. Dieses Rezept stammt natürlich aus Österreich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

325 g	Mehl (glatt)
75 ml	Milch
30 g	Germ
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
3 Stk.	Eidotter
40 g	Staubzucker
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
2 cl	<a href="#">Rum</a>
80 g	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Marillenmarmelade</a>
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	Pflanzenöl
	Staubzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung

1. Für die **Sacher Faschingskrapfen** die Milch leicht erwärmen. Etwas von der Milch mit dem Germ verrühren und etwas Mehl dazugeben. Alles zu einem Dampfl verarbeiten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Tuch zudecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die restliche Milch mit zwei Dritteln Rum, Ei, Eidotter, Salz, Staubzucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf zerlassen und ebenfalls unterrühren. Das restliche Mehl und das Dampf mit der Milch-Mischung zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig mit einem Tuch bedecken und etwa 1 Stunde gehen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig erneut kräftig durchkneten und auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Von der Rolle walnussgroße Stücke abschneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zugedeckt noch einmal rasten lassen.
4. In einem Topf oder einer tiefen Pfanne reichlich Öl auf ca. 160°C erhitzen und die Krapfen darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Marmelade mit dem Rest Rum mischen und leicht erwärmen. In einen Spritzsack füllen und die Krapfen vorsichtig damit füllen. Mit Staubzucker bestreuen und abkühlen lassen.

## **Tipp**

Werden die Sacher Faschingskrapfen für Kinder zubereitet, den Rum einfach weglassen. Statt der Marillenmarmelade kann auch jede andere Marmelade verwendet werden.