

Bauernkrapfen

mit Konfitüre



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

Für den Teig:

3 Eigelb,
500 g Weizenmehl,
70 g geschmolzene Butter,
250 ml Milch,
2 EL Rum,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Würfel Frischhefe,
1 Prise Salz

Für das Topping:

200 g Konfitüre nach Wahl,
Puderzucker

Butterschmalz zum Ausbacken

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Milch und Butter in einem Topf behutsam erwärmen (nicht kochen), danach die frische Hefe und den Vanillinzucker darin auflösen.
2. Anschließend Mehl, Eigelbe, Rum und Salz in eine Rührschüssel geben und alles zusammen mit der Milchmischung für 10–15 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten.
3. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine saubere Schüssel setzen und abgedeckt bei Raumtemperatur für mindestens eine Stunde ruhen lassen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig in 20 gleich schwere Portionen teilen und nacheinander eine Mulde in die Mitte einer jeden Teigkugel drücken, diese

behutsam weiten und auseinanderziehen, bis ein dicker Teigrand entstanden ist.

5. Im Anschluss noch einmal alle Teiglinge abgedeckt auf einer bemehlten Arbeitsfläche für eine halbe Stunde ruhen lassen.

6. Dann das Butterschmalz in einem großen Topf auf ca. 170° C erhitzen.

7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, einen Krapfen nach dem anderen im heißen Butterschmalz von jeder Seite für 2 Minuten goldbraun frittieren.

8. Nach dem Frittieren noch kurz das überschüssige Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen und alle Krapfen in der Mitte mit Konfitüre füllen, um sie abschließend mit Puderzucker zu bestäuben.