

Krapfen und süße Pommes

30 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten

Für den Teig: 250 g Mehl (Typ 700), 150 g Milch, 20 g Hefe, 4 Eidotter, 25 g Zucker, 2 g Salz, Zitronenschale, 25 g Butter (sehr weich), 10 g Rum; Butterschmalz oder Öl zum Backen.

Außerdem: Marillenmarmelade. Für die süßen Pommes: Erdbeermarmelade, Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft; Papierstanitzel.

Zubereitung

Wenig Mehl, etwas Zucker, die zerbröselte Hefe und etwas lauwarme Milch zu einem Dampfl (Vorteig) verrühren. In der Zwischenzeit die Dotter mit dem Zucker aufschlagen. Wenn das Dampfl reif ist (Blasen wirft), alle Zutaten zusammenkneten, den Teig rasten lassen und ein bis zwei Mal zusammenschlagen.

Für die süßen Pommes den Teig anschließend ausrollen, in Stücke schneiden und mit Tüchern zugedeckt gehen lassen. Für die Krapfen den Teig zu einer Rolle formen, gleich große Stücke abschneiden und diese zu Kugeln schleifen, zugedeckt gehen lassen.

Wenn die Krapfen und die Pommes ausreichend aufgegangen sind, hellbraun in 160 °C heißem Butterschmalz backen, dabei möglichst wenig hin und her drehen.

Anschließend abtropfen lassen. Die Krapfen mit Marillenmarmelade füllen. Die Pommes im Stanitzel mit Erdbeermarmelade und Sauerrahm servieren.

Für den Sauerrahmdip den Rahm mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren.