



Beispielfoto

Die Weihnachtsrezepte der Musi Stars

Die Ladinier backen traditionell-ladinisches Weihnachtsgebäck

Hefe- Mohnkrapfen

Zutaten (für etwa 20 Krapfen):

Für den Teig:

- 40g Hefe
- 1EL Zucker
- 100ml Milch, lauwarm
- 600g Mehl
- 120g Topfen
- 50g Butter, zerlassen
- 70g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 10ml Rum
- 5g Salz

Für die Mohnfülle:

- 180ml Milch

130g Zucker
1 Prise Zimt
1 Spritzer Zitronensaft
Vanillezucker
250g Mohn gemahlen
120g Brösel süß
40ml Rum

Zubereitung:

Für das Dampfl die zerbröckelte Hefe mit 1 Esslöffel Zucker und der lauwarmen Milch vermischen und 15-20 Minuten zugedeckt bei max. 35 Grad aufgehen lassen.

Mehl, Topfen, Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Salz mit dem Dampfl vermischen. Nun den Teig gut durchkneten bzw. schlagen, bis er Blasen wirft und dann 15-20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mohnfülle zubereiten: Dazu Milch mit Zucker aufkochen. Zimt, Zitrone, Vanillezucker, gemahlenen Mohn und süße Brösel dazugeben. Zuletzt den Rum einrühren.

Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen und runde Blätter (Durchmesser 6cm) ausstechen. Die Blätter mit der Mohnfülle belegen, gut verschließen, 15 Minuten aufgehen lassen und in heißem Fett backen.

Backtemperatur 180°Grad