



Fasching: Glöcklerkrapfen

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 bis 30 g Germ
- 280 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Rum (38 %)
- Fett zum Ausbacken (Öl oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Dampfl zubereiten: Mehl in eine Schüssel geben und bei 50°C im Backrohr erwärmen. Eine Mulde formen und den zerbröselten Germ zugeben. Einen Teil der Milch leicht erwärmen. Zucker in lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben. Das Dampfl zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Für den Germteig Eier, Eidotter, zerlassene Butter, Salz, Rum und restliche Milch zugeben, dass beim Kneten ein elastischer Teig entsteht (sollte sich von der Schüssel lösen). Zugedeckt an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen (ca. 1 Stunde).
3. Nach dem Rasten den Teig in kleine Teile schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Zwischendurch immer wieder mit Mehl bestäuben.
4. Die Teiglinge mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 20 bis 30 Minuten rasten lassen.
5. Die Teigkugeln nach dem Rasten in der Mitte eindrücken und den Rand vorsichtig auseinanderziehen.
6. Kurz vor dem Ausbacken ausreichend Fett bereitstellen und heiß werden lassen. Anschließend die Krapfen goldgelb ausbacken.