

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Faschingskrapfen

### Zutaten

225g lauwarme Milch  
40g Germ  
550g glattes Mehl  
60g Zucker  
120g flüssige Butter  
4 Eidotter  
1 Pkg. Vanillezucker  
Etwas Zitronenabrieb  
2cl STROH Rum 40%

### Zubereitung

Germ und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und 225g vom Mehl einrühren. Danach die restlichen 325g glattes Mehl möglichst mit einem Sieb drauf sieben und 15 Minuten gehen lassen, bis sich Risse im Mehl bilden.

Alles dem Teig beifügen und 10 Minuten kneten lassen, in 30g oder 50g Stücke teilen, zu Kugeln schleifen und auf einem bemehlten Blech zugedeckt warmstellen und 15 Minuten rasten lassen.

Danach im Fett bei 140° bis 150° backen. Zuerst die Oberseite einlegen und zugedeckt langsam backen, umdrehen und ohne Deckel fertig backen. Mit Marmelade füllen, anzuckern und genießen.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Man kann die Krapfen auch pikant füllen mit zum Beispiel Sauerkraut und Blutwurst. Man drückt vor dem Backen eine Vertiefung in den Krapfen und drückt ihn ein wenig auseinander, wie bei einer Pizza. Beim Rezept lasse ich Vanillezucker und Rum weg und reduziere den Zucker um die Hälfte.