

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Bauernkrapfen

45 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Bauernkrapfen: 150 g griffiges Mehl, 180 g Milch, 15 g Germ, 150 g glattes Mehl, 30 g Butter, 30 g Staubzucker, 2 Eidotter, geriebene Zitronenschale, 1 Spritzer Rum, Mark von 1/2 Vanilleschote, Staubzucker; Butterschmalz zum Backen.

Für das Vanilleeis: 250 ml Obers, 250 ml Milch, 8 Eidotter, 80 g Kristallzucker, 1 Vanilleschote.

Außerdem: Kirschmarmelade, eingelegte Sauerkirschen, eingelegte Hollerblüten, Vanilleeis.

Zubereitung

Die Milch etwas erwärmen, die frische Germ und die Butter darin auflösen. Glattes und griffiges Mehl, Staubzucker und Eidotter in eine Schüssel geben. Die Milch-Mischung zugießen, mit Zitronenschale, Rum und Vanille abschmecken und zu einem Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 10 g schwere Kugeln portionieren und diese abermals aufgehen lassen. In die aufgegangenen Teigkugeln mit den Daumen eine Delle formen und den Teig in der Mitte etwas auseinander ziehen. Die kleinen Bauernkrapfen nochmals gehen lassen und anschließend im 160 °C heißem Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Vanilleeis Milch und Obers mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen und einige Stunden, oder besser über Nacht ziehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen. Eidotter und Zucker über Dampf vermengen, die heiße Obersmischung einrühren und zur Rose abziehen (unter Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Masse leicht eindickt). Danach durch ein Sieb gießen und die Masse in einer Eismaschine frieren.

Die Bauernkrapfen mit Staubzucker bestreuen. In die Einbuchtung der Bauernkrapfen etwas Kirschmarmelade einfüllen. Das Vanilleeis mit Sauerkirschen und Hollerblüten anrichten und mit den Bauernkrapfen servieren.