

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Fasnachtskrapfen

#### Zutaten

(4 Personen)

- 225 ml Milch
- 850 g glattes Mehl
- 75 g Hefe
- 6 Eidotter
- 3 Eier
- 95 g Kristallzucker
- 200 g weiche Butter
- 80 ml Rum
- 15 g Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- reichlich Öl zum Frittieren
- Marillenmarmelade
- Staubzucker

#### Zubereitung

Milch handwarm erwärmen, dann Mehl und Hefe einrühren und dieses Dampf abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Eidotter, Eier und Zucker über Dampf schaumig rühren und dabei leicht erwärmen.

Butter cremig rühren und den Rum etwas erwärmen.

Alle Zutaten mit Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale zu einem Teig kneten.

Den Teig 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen. Dann den Teig mit den Händen zusammenstoßen und nochmals 10–20 Minuten rasten lassen.

Den fertigen Teig in ca. 40 g schwere Stücke teilen und mit der Hand durch kreisende Bewegungen auf einem bemehlten Brett Kugeln schleifen.

Rechtzeitig ausreichend Öl in einem hohen Topf erhitzen.

Die Kugeln erneut mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten in warmer Umgebung rasten lassen, damit die Hefe arbeiten kann und die Kugeln die doppelte Größe erreichen.

Krapfen in ca. 170 °C heißem Öl von beiden Seiten herausbacken – ungefähr 2 Minuten pro Seite, bis sie goldgelb sind.

Die fertigen Krapfen mit einem Gitterlöffel aus dem Fett herausnehmen und auf einigen Lagen Küchenrolle abtropfen und abkühlen lassen.

Anschließend Marillenmarmelade in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Krapfen damit füllen. Mit Staubzucker bestreut servieren.