

# BAUERNKRAPFEN

## Zutaten

### FÜR 20 KRAPFEN



#### TEIG

300 g	lauwarme Milch
1	Ei
3	Dotter
500 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
20 g	frische Germ
30 g	Zucker
60 g	zimmerwarme Butter
1 EL	Rum

- 1 l Öl zum Herausbacken  
Staubzucker zum Bestreuen

- 1 Für den süßen Germteig in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei und den Dottern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Zucker, Rum, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Vom Teig gut esslöffelgroße Stücke abstechen und mit Hilfe von etwas Mehl zu glatten, runden Kugeln schleifen. Die Kugeln zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.
- 3 In der Zwischenzeit das Öl auf 160 °C erhitzen.
- 4 Die Teigkugeln vorsichtig – mit Hilfe von etwas Mehl – auseinanderziehen, mit der Unterseite nach unten ins heiße Fett legen und backen, bis sie goldbraun sind. Die Krapfen umdrehen und auch die zweite Seite goldbraun backen.

Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut genießen.

Die passende Temperatur des Fetts ist entscheidend für ein gutes Backergebnis. Am besten kann sie mit Hilfe eines digitalen Thermometers gemessen werden.

