

Bauernkrapfen oder Zottelkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



Zutaten

750 G	Mehl glatt
1 TL	Salz
375-400 G	lauwarme Milch
3/4 STUECK	Germwürfel
3 KLEINE	Eier
60 G	Zucker
40 G	zimmerwarme Butter
1 EL	Rum
1	versprudelttes Ei für die Zotteln
	Butterschmalz und Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Einen eher weichen Germteig zubereiten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Kleine Portionen (ca. 60 g) vom Teig abstechen und rund schleifen.
3. Zugedeckt nochmal 10 min gehen lassen.
4. Mit öligen Fingern die Krapfen „ziehen“ und auf beiden Seiten goldgelb in Fett ausbacken.

Tipp: Ich mische Butterschmalz und Rapsöl es gerne 1:1.
5. Bei der Zottelkrapfen - Variante werden die fertig gebacken Krapfen in versprudelttes Ei getaucht und nochmal im Fett gebacken.
6. Mit Zucker besieben und genießen.