

Bauernkrapfen - Krapfen



Ein nicht nur im Burgenland traditionell beheimatetes Festtagsgebäck! Heute eher verdrängt vom Faschingskrapfen, aber schon vor diesem auf dem Speiseplan vieler Haushalte. Als Beugel hat dieses Germgebäck seinen Weg bis Amerika gefunden.

In der Zubereitung hat wohl jeder Koch und jede Köchin ihre eigenen Rezepte und Vorlieben.

Meistens sind die einfachsten Rezepte auch die besten! In diesem Falle wohl auch! Ich habe schon sehr viel ausprobiert, komme aber immer wieder zu dem folgenden Rezept zurück:

Zutaten:



1 kg Weizenmehl glatt (Typ 480)

2 Eier
4 Dotter
120 g Butter
60 g Germ
120 g Staubzucker
1/8 l Rum
1/2 l Milch
Prise Salz

Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, da der Teig sonst nicht so schön aufgeht und das Endergebnis nicht richtig flaumig wird!

Die Germ und den Staubzucker in der lauwarmen Milch auflösen, und mit allen anderen Zutaten ca. 10 Minuten zu einem lockeren, weichen Teig kneten. Sollte das Ganze zu dünn sein (das zeigt die Erfahrung am besten) einfach etwas Mehl extra dazumischen um die Konsistenz zu ändern.

Den Teig an einem warmen zugfreien Ort ca. 30 Minuten gehen lassen!

Dann eine lange Rolle formen und in 32 Teile schneiden. Diese Teile zu flache Teigfladen formen und wieder an einem warmen zugfreien Ort 30 Minuten gehen lassen.

Derweile erhitzt man in einer tiefen Pfanne Fett (am besten Schmalz oder Butterschmalz) zum Herausbacken der Krapfen.

Die aufgegangenen Krapfen werden nun, wenn Sie fertig aufgegangen sind, so auseinandergezogen, dass in der Mitte des Teiglings eine dünne Teigschicht entsteht. Sofort in das heiße Fett geben und schön braun auf beiden Seiten herausbacken!