

Bauernkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

500 G	Mehl
1 TL	Salz
1 PKG	Germ
280 ML	lauwarme Milch
2	Eier
1	Eidotter
60 G	Butter
40 G	Zucker
2 EL	Rum

Verfasst von: Martha Neumaier

Zubereitung

1. Der Germ wird in der warmen Milch aufgelöst, 2 EL Rum kommen auch noch dazu (der Alkohol kann auch weggelassen werden).
2. Die Butter wird im Mehl abgebrösel, das heißt die Butter wird zum Mehl gegeben und dann zwischen den Fingern „zerrieben“, sodass kleine Mehl-Butter-Brösel entstehen.
3. Danach kommen Eier, Dotter, Zucker, Salz sowie das Milch-Germ-Rum-Gemisch dazu und aus allen Zutaten wird ein eher weicher Germteig bereitet.
4. Nun muss man der Germ Zeit geben, ihre Arbeit zu erledigen. Dazu stellt man die Teigschüssel zugedeckt an einen warmen Ort. Nach etwa 45 Minuten hat der Teig sein Volumen verdoppelt.
5. Um einen besonders feinen Teig zu erhalten, wird dieser nun noch einmal „eingeschlagen“, das bedeutet, er wird mit einem Kochlöffel umgerührt und verliert dabei wieder deutlich an Volumen. Danach lässt man ihn noch einmal 30 Minuten gehen.
6. Wenn's schnell gehen muss, kann man sich dieses zweite „Gehen lassen“ aber sparen und arbeitet gleich weiter: Je nachdem wie groß die Krapfen werden sollen, portioniert man den Teig in 12 bis 20 Stück, (ich empfehle 16) und formt mit Hilfe von Mehl Kugeln. Diese Kugeln muss man nun noch einmal 20 Minuten rasten lassen. Dazu legt man sie auf die bemehlte Arbeitsfläche und deckt sie mit einem sauberen Geschirrtuch ab.
7. Danach werden die Teigkugeln in der Mitte mit beiden Daumen eingedrückt und der Rand wird vorsichtig auseinandergezogen. Verwenden Sie wieder reichlich Mehl, sonst ist der Teig zu klebrig. Mit etwas Übung gelingt das bestimmt!
- 8.

Die Krapfen werden in reichlich heißem Öl oder Butterschmalz schwimmend gebacken bis sie eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Serviert werden sie entweder pikant mit Sauerkraut oder süß mit Staubzucker oder Marmelade im Grübchen. Bei Großmama gab es immer eine Mischung aus warmer, geschmolzener Butter und Honig dazu. Sehr süß, aber auch sehr köstlich!

Wer möchte kann auch aus dem Teig Germknödel zubereiten. Dafür eine oder zwei Teigkugeln mit Marmelade füllen. Die Germknödel werden im Dampfgarer oder im Kochtopf mit Einsatz etwa 20 Minuten gedämpft und anschließend mit zerlassener Butter oder Vanillesauce übergossen und mit einem Zucker-Mohn-Gemisch bestreut. Selbst gemachte Germknödel – ein Hochgenuss!