

Faschingskrapfen

Feinen Germteig aus

$\frac{1}{2}$ kg Mehl,

3 dkg Germ,

6 dkg Butter,

6 dkg Zucker,

4 Dotter,

1P. Vanillezucker;

Zitronenschale,

Orangenschale,

1 EL Rum;

1TL Salz

$\frac{1}{4}$ l Milch

Öl zum Herausbacken



Nach dem Gehen 1 cm dick ausrollen, mit dem Ausstecher Scheiben markieren, die Mitte mit wenig Marmelade füllen (nur wenig Marmelade, genau in die Mitte, sonst bekommen die Krapfen kein weißes Rändchen). Eine ausgestochene Scheibe umgekehrt daraufsetzen, sodass kein Mehl dazwischenkommt, Ränder gut niederdrücken, mit einem kleinen Ausstecher ausstechen, auf einem vorgewärmten, bemehlten Brett zugedeckt gehen lassen.

Mit der Oberseite nach unten in nicht zu heißes Fett legen, 3 Minuten zugedeckt backen, dann umdrehen und offen fertigbacken. Mittels Schablone überzuckern.

Wenn man es einfacher haben möchte, formt man nach dem Gehen kleine Kugeln, die man flach drückt, lässt sie noch einmal aufgehen, bäckt sie in heißem Fett und nachdem sie überkühlt, sind schneidet man sie auf, streicht Marmelade hinein und überzuckert sie.