

BAUERNKRAPFEN

★★★★★ 4.8 bei 86 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Bauernkrapfen zu machen ist eigentlich gar nicht so schwer, allerdings solltet ihr schon ein bisschen Erfahrung mit Germteig mitbringen. Der Teig ist nämlich sehr weich und deshalb nicht so einfach zu verarbeiten. Man sollte schon ein wenig Teiggefühl haben, dann geht's schneller und einfacher. Und wenn ihr die Chance bekommt, mal zuschauen zu können, dann ergreift diese – so geht es nämlich um einiges leichter!

Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/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.



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
- 11 Öl zum Herausbacken
Staubzucker zum Bestreuen



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