

# Backrohr-Krapfen

## ZUTATEN:

30 dag Mehl  
50 g Zucker  
50 g weiche Butter  
1 Pkg. Trockengerm  
2 Eigelb  
150 ml warme Milch  
Salz  
Zitronenschale

Marmelade zum Füllen



## ZUBEREITUNG:

Warme Milch, Trockengerm, 25 g Zucker und 2 EL Mehl miteinander verrühren und 10 Minuten ruhen/gehen lassen.

Danach die beiden Eigelb, den restlichen Zucker, die weiche Butter, Zitronenschale und das Germgemisch zum Mehl geben und mind. 8 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 1,5 Stunden bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen.

Aus dem Teig etwa 10-14 Kugeln formen und auf ein Backpapier geben - beim richtigen Krapfen-Schleifen wird das Teigstück mit der hohlen Hand umschlossen. Mit sanftem Druck wird nun auf dem Backbrett so lange eine kreisende Bewegung ausgeführt, bis eine schöne Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Sie können aber auch einfach - wie bei den Knödeln - die Kugel in der Hand formen.

Danach die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze aufheizen und die Krapfen 10-15 Minuten backen.

Die noch warmen Krapfen mit einer Küchenspritze oder einem Dressiersack mit erwärmter Marmelade füllen. Zum Schluss überzuckern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Sandra Brünner!*