



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Nachspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

500 G Mehl

30 G Germ

50 G Feinkristallzucker

250 ML lauwarme Milch

2 Eidotter

1 Ei

Vanillezucker

geriebene Bio-Orangenschale

---

1 Schuss Rum (38%)

---

1 PRISE Salz

---

Erdbeer- oder Himbeermarmelade

---

Nougat

---

Öl zum Herausbacken

---

ev. Butterschmalz zum Herausbacken

---

Staubzucker

---

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten und zugedeckt gehen lassen, sein Volumen sollte sich verdoppeln und die zarte Haut nicht mehr glänzen. Ca. 45 Minuten.
2. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 2cm dick ausrollen.
3. Mit einem Herzausstecher Herzerl ausstechen und diese zugedeckt (mit einem Geschirrtuch) gehen lassen.
4. Für die Nougatkrapfen aus dem ausgerollten Teig Quadrate mit ca. 8 cm Seitenlänge rollen und mit 1 TL Nougat füllen. Zu Dreiecken zusammendrücken und zugedeckt gehen lassen.
5. In reichlich hitzebeständigen Öl (gerne auch gemischt mit Butterschmalz) herausbacken.

Mit der Oberseite zuerst einlegen, zugedeckt 2-3 Minuten, dann umdrehen und ohne Deckel fertigbacken.

Temperatur-Tipp: ca. 150-160 Grad (evt. Thermometer), Test mit dem Holzkochlöffel, Probekrapfen(!?)

6. Herzerlkrapfen noch warm mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen!