



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!