Herzerlkrapfen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

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!