



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Backrezepte
.....

Saison: Winter
.....

Für:
.....

Verfasst von: Nicole Leitner
.....

Zutaten

-
- 120 G Butter (zimmerwarm)
-
- 200 ML Milch
-
- 3 Dotter
-
- 80 G Staubzucker
-
- 500 G Weizenmehl
-
- 20 G Germ (frisch)
-
- 1 TL Salz
-
- Butterschmalz
-

Zubereitung

1. Milch, Dotter, Staubzucker, Mehl, Germ, Salz und Butter in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen.
3. Nun den Teig in einer Schüssel zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit einem Nudelwalker auf ca. 3 cm auswalken.
5. Mit einem größeren Keksausstecher Kleeblätter ausstechen.
6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen (ca. $\frac{3}{4}$ voll – damit die Kleeblätter schwimmen können) und goldgelb backen – immer wieder mit einem Löffel die Blätter mit dem heißen Fett beträufeln.
7. Auf einem Bogen Küchenrolle das Fett abtropfen lassen – mit Zucker bestreuen und am besten noch warm genießen.

Wenn der Teig schon sehr „gewachsen“ ist und man noch keine Zeit zum Weiterverarbeiten hat, kann man ihn erneut durchkneten und nochmal „gehen“ lassen oder man stellt ihn über Nacht in den Kühlschrank und verwendet ihn am nächsten Tag für Kipferl zum Frühstück.

Egal ob der Jahreswechsel eher ruhig verläuft oder laut, turbulent mit viel Musik – die Kulinarik soll dabei nicht zu kurz kommen. Heuer gibt es bei uns feine, süße, frische Glückskleeblätter.

Bauernkrapfen einmal anders und sogar etwas einfacher – und auch perfekt mit Kindern zu gestalten. Und keine Angst, man braucht nicht ewig in der Küche zu stehen. Der Teig lässt sich perfekt schon Stunden vor dem gemütlichen Beisammensein vorbereiten, hat dadurch Zeit zum „gehen“ und kann sich gut entfalten. „Vorbereitung ist das halbe Leben“, heißt es und kann vielleicht sogar ein Vorsatz fürs kommende Jahr sein Das Besondere an diesem Teig, sollte man am Abend doch keine Lust mehr haben, die Glückskleeblätter auszubacken, dann stellt man den Teig einfach in den Kühlschrank und beginnt das neue Jahr mit frischen Kipferln zum Frühstück! Dann kann das neue Jahr gut starten! Prosit Neujahr!