Bauernkrapfen oder Zottelkrapfen

Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

750 G	Mehl glatt
1 TL	Salz
375-400 G	lauwarme Milch
3/4 STUECK	Germwürfel
3 KLEINE	Eier
60 G	Zucker
40 G	zimmerwarme Butter

1 EL	Rum
1	versprudeltes Ei für die Zotteln
	Butterschmalz und Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Einen eher weichen Germteig zubereiten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Kleine Portionen (ca. 60 g) vom Teig abstechen und rund schleifen.
3. Zugedeckt nochmal 10 Minuten gehen lassen.
4. Mit öligen Fingern die Krapfen „ziehen“ und auf beiden Seiten goldgelb in Fett ausbacken.

   Tipp: Ich mische Butterschmalz und Rapsöl gerne 1:1.

5. Bei der Zottelkrapfen - Variante werden die fertig gebacken Krapfen in versprudeltes Ei getaucht und nochmal im Fett gebacken.
6. Mit Zucker besieben und genießen.

Ein echter Hüttenklassiker aus der bäuerlichen Küche sind Bauernkrapfen, die süß oder pikant gefüllt werden können.