



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger
Gerichte

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Krapfen

4 Eidotter

50 G Butter

60 G Zucker

1 PKG Trockengerm

1 TL Salz

2 EL Rum

etwas Zitronenschale

1 PRISE	Vanillezucker
---------	---------------

500 G	griffiges Mehl
-------	----------------

250 ML	Milch
--------	-------

	Öl zum Ausbacken
--	------------------

250 G	Korinthen
-------	-----------

4 CL	Rum
------	-----

	Zucker
--	--------

	etwas Orangenschalen
--	----------------------

Eierfransen

4	Eier
---	------

	griffiges Mehl
--	----------------

	Butterschmalz zum Ausbacken
--	-----------------------------

Zubereitung

1. Korinthen mit 4 cl. Rum, 2 Esslöffel Wasser, Zucker und abgeriebener Orangenschale marinieren und sechs Stunden ziehen lassen.
2. Gesiebttes, erwärmtes Mehl mit der zerlassenen Butter, der lauwarmen Milch, der Trockenhefe und den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und 20 Minuten gehen lassen.
3. Danach wieder abarbeiten (abschlagen), ca. 80 g schwere Stücke abstechen und zu kleinen Kugeln formen.
4. Diese Kugeln mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick auswalken (auswalzen), mit den marinierten Weinbeeren fülle, zusammenklappen und mit einem Krapfen-Ausstecher (8 cm) ausstechen.
5. Im tiefen Fett herausbacken. Krapfen aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit werden 4 Eier mit einer Fingerspitze Mehl in einer Schüssel fest verschlagen (verquirlt) und in einem Topf (ca. 17 cm Durchmesser) das Butterschmalz erwärmt.
7. Die ausgekühlten Krapfen werden einzeln in die Eiermasse getaucht, dann lässt man sie über dem Topf abtropfen, wobei sich Fäden bilden.
8. Mit flinken Handbewegungen erzeugt man mit diesen Fäden im – nicht zu heißen Fett – eine Art Netz (Eierfransen).
9. Anschließend legt man die Krapfen auf dieses Netz, dreht sie rasch um und nimmt sie verziert mit den Eierfransen, aus dem erhitzten Butterschmalz.

Die Krapfen sind im Ennspongau bekannt und wurden früher nur zu besonderen Anlässen (Hochzeit, Taufen) und vor allem zum Almatrieb zubereitet. Dieses Rezept ist ein altes Familien Rezept (etwas verfeinert) und wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Hoamfoahrkrapfen können warm aber auch kalt gegessen werden.