

# Faschingskrapfen ca. 15 Stück

von Frau Lemmermeyer

## Zutaten:

500 g *Rieser Gold*  
Weizenmehl Type 550  
**oder**  
Dinkelmehl Type 630  
ca.200 ml lauwarme Milch  
80g Maragrine / Butter  
20 g Zucker  
2 Eier  
3,5 g Salz (gut halber Teel.)  
40 g Frischhefe oder 1 Pckg.

Trockenhefe (a'11 g)  
5 g Goldmalz (1 geh. Teel.)  
evtl. Geschmackszutat:  
1 Teel. Rum  
½ Teel. Zitronenaroma

**Tipp:** mit Margarine werden die Krapfen etwas lockerer  
Probieren Sie doch mal unser besonderes  
**Gelbweizenmehl**

## Zubereitung:

- 1.Geben Sie alle zimmerwarmen Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie ca. dem Handrührgerät mit den Knethaken ca. 2 min langsam und ca. 5 min schnell einen geschmeidigen Hefeteig.
2. Lassen Sie den Teig in der Schüssel zugedeckt ca. 15 min gehen, dann kneten Sie den Teig nochmal kurz zusammen und lassen ihn nochmal ca. 15 min zugedeckt gehen.
- 3.Teilen Sie den Teig in ca. 60 g schwere Teigstücke , dann die Teigstücke zu Kugeln formen, auf ein bemehltes Backbrett legen, ein bisschen mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch und einer Plastikfolie zudecken. Die Teigkugeln nochmal ca.45 min. gehen lassen.
- 4.Mit dem Schaumlöffel vorsichtig mit der unteren Seite nach oben in die Fritöse geben und bei ca, 175° C zugedeckt 3 Minuten auf der ersten Seite, dann mit 2 Kochlöffelstieln umdrehen, und weitere 3 Minuten aufgedeckt auf der anderen Seite frittieren. Zum Schluss mit einem Gitter 10 sec. bis zum weißen Rändchen im heißen Fett tauchen (dann bleibt der weiße Rand stabiler)
- 5.Die etwas ausgekühlten, aber noch warmen Krapfen Hagebutten- Himbeer- oder Aprikosenmarmelade füllen. Zum Schluß kann man sie noch in Zucker, Puderzucker oder einer Zimt / Zucker-Mischung wenden.

## **Mühlenladen:**

Mo- Fr. : 8:00 bis 18:00 Uhr  
Sa. 9:00 bis 13:00 Uhr

**MAILÄNDER MÜHLE**  
  
Egerweg 30 · 86753 Mötingen  
Telefon: 0 90 83/2 08