

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 Kochlöffelstien 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

