



Rezept von Verena

# Fasnachtskrapfen



ca. 20 Stück



2 Std 15 Min

## ZUTATEN

### Für die Krapfen

600g	Mehl
250ml	Milch
70g	Zucker
50g	Butter (flüssig)
1 Pack.	Vanillezucker
50g	Hefe (2 Würfel)
4	Eidotter
1/2 TL	Salz
3-4 EL	Rum
300g	Marillenmarmelade

## ZUBEREITUNG

1. Hefe, Milch und Zucker erwärmen (lauwarm) und für 20 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Vanillezucker und Salz mischen, Butter, Eidotter, Rum und das Milch-Hefegemisch in eine Mulde gießen und alles für 8 Minuten kneten. Anschließend 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
3. Aus dem Teig 20 Kugeln (ca. 60g) formen und wiederum 30 Minuten gehen lassen. Die Kugeln mit einem feuchten Tuch bedecken.
4. Das Frittieröl auf 160 Grad vorheizen und die Kugeln für 2 Minuten hineingeben (mit Deckel). Wenden und nochmals 2 Minuten goldbraun backen (ohne Deckel).
5. Die Krapfen mit Marillenmarmelade füllen (ca. 15g) und mit Staubzucker bestreuen.