

FREISEDERS BAUERNKRAPFEN

- Aus 8 dag Germ, 5 dag Kristallzucker, 5 dag Mehl und 1/4 l lauwarmer Milch ein Dampfl zubereiten und auf die 3fache Menge aufgehen lassen.
- 1,15 kg Mehl in einen Rührkessel geben
- 8 Eidotter mit 10 dag zerlassener Margarine, eine Bries Salz, Zitronenschale von 2 Zitronen, ein Schuss Rum und eine Packung Vanillezucker im Wasserbad zusammen erwärmen und zum Mehl geben, dazu noch 1/2 l lauwarme Milch
- Das Dampfl zur Masse dazugeben und mit dem Teighaken 5 Minuten langsam kneten
- Den Teig zudecken und auf das dreifache aufgehen lassen, dann kleine Krapferl formen. Diese zugedeckt 15 Minuten aufgehen lassen und dann in heißem Öl goldbraun backen

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!