



Oma's Bauernkrapfen



30 MIN.



10 PORTIONEN



ZUTATEN

1 kg Mehl
100 g Zucker
4 Eier
1 Pkg. Germ
2 TL Salz
500 ml warme Milch
etwas Rum
etwas flüssige Butter

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Rührschüssel
2. Eier und Zucker in anderem Gefäß versprudeln, warme Milch und Germ dazugeben.
3. Flüssigkeit bei Mehl langsam unterrühren.
4. Teig kneten und einen Schuss Rum und etwas flüssige Butter dazugeben.
5. Teig 1 h rasten lassen
6. Kleine Kugeln schleifen und wieder rasten lassen
7. Öl auf 180° erhitzen
8. Teiglinge ziehen und in Fett beide Seiten goldbraun backen