ZUTATEN

500g Mehl
250ml Milch
1 Würfel Frischhefe
100g Puderzucker
3 Eigelb
70g weiche Butter
Prise Salz
1 Liter Sonnenblumenöl zum Ausbacken
Konfitüre nach Wunsch

BAUERNKRAPFEN MIT KONFITÜRE

REZEPT FÜR: 20 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 15 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 45 MIN)

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen

2. Milch in einem kleinen Topf zusammen mit 80g Puderzucker bei niedriger Hitze lauwarm erwärmen und vom Herd nehmen. Hefe hineinbröseln, kurz umrühren und 5 Minuten stehen lassen

3. Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz, sowie weiche Butter und Eigelbe zugeben. Milch-Hefe-Gemisch zugeben und alles ca. 10-15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Sofern der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl zugeben und unterkneten

4. Teig zu einer Kugel formen und mit einem leicht feuchten, sauberen Geschirrtuch abgedeckt im warmen Ofen ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend aus dem Teig ca. 20 Kugel formen und diese anschließend von der Mitte aus auseinanderziehen und auf der Außenseite einen dicken Rand formen. Rohe Bauerkrapfen mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Bauernkrapfen abschließend beidseitig je 2-3 Minuten pro Seite goldbraun backen und auf einem mit Küchenkrepp belegten Teller abtropfen und leicht auskühlen lassen

5. Krapfen mit Konfitüre nach Wahl füllen und mit restlichen 20g Puderzucker bestreuen. Lauwarm mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN