

Schmeckt nicht, gibts nicht!

Krapfen backen



1,2 kg Farina Mehl
12 dag Butter
12 dag Germ
12 dag Zucker
12 Dotter
zudecken,
1 EL Salz
½ l Milch + 4 EL Rum
1 Vanillezucker
Friolaöl

Zutaten zu einem Teig verarbeiten,
gehen lassen, mit Löffel portionieren,
Krapfen „wuzeln“, nochmals zugedeckt
gehen lassen, Öl auf Stufe 2 erhitzen, Krapfen
mit der aufgegangenen Seite einlegen,
ca. 3 Minuten goldbraun backen, Krapfen
wenden (braucht nicht mehr zugedeckt werden),
noch in heißem Zustand die Krapfen mit
Marillenmarmelade füllen, mit Staubzucker
bestreuen.