



Bauernkrapfen mit Preiselbeermarmelade

🕒 60–70 (exkl. Ruhezeit) Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mehl, glatt
21 g	Germ (1/2 Würfel)
2	Eier
30 g	Butter, sehr weich
250 ml	Milch, lauwarm
10 g	♦ Meersalz jodiert fein
1 l	Sonnenblumenöl (oder 1kg Butterschmalz) zum Herausbacken

Für die Garnierung

250 g	Preiselbeermarmelade
1 Pkg.	♦ Vanillezucker Bourbon Staubzucker

- 1 Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen.
- 2 Den Germ in die lauwarme Milch bröseln und mit dem Mehl verrühren. Ebenso die Eier und die weiche Butter begeben.
- 3 Die Mischung einige Minuten gut durchkneten und für etwa 90 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Den Teig in gleich große, etwa faustgroße Stücke teilen und auf einer glatten Oberfläche mit der Handfläche zu Kugeln rollen. Die Kugeln noch einmal für 15 Minuten ruhen lassen.
- 5 Die Kugeln flachdrücken und vorsichtig auseinanderziehen, sodass sie ihre typische Form bekommen. Besonders in der Mitte sollte der Teig dünn sein, am Rand deutlich dicker.
- 6 Das Öl oder Butterschmalz in einer hohen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen und die Bauernkrapfen mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen, einmal kurz mit Öl übergießen. Nach etwa 3 Minuten umdrehen. Die Kiachl sollen außen eine schön goldbraune Farbe annehmen.
- 7 Die fertigen Bauernkrapfen mit einem Stück Küchenrolle trockentupfen und einen Esslöffel Marmelade in die Mitte setzen. Vor dem Servieren mit Vanille- und Staubzucker großzügig bestreuen.

