

Faschingskrapfen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g 50g 1Pr. 1 Würfel ca. 1/8l 1 TL	Mehl Zucker Salz Hefe lauwarmes Wasser Zucker	in eine Schüssel geben, Mehlmulde bilden. zugeben mit in einer Tasse anrühren, Vorteig herstellen und an einem warmen Ort gehen lassen.
1/4l 100g 1EL 3 1 Msp. 1 EL	Milch Margarine Schweinefett Eigelb Cirtoback Rum	erhitzen, und darin schmelzen. Milch und zugeben. Einen Hefeteig von weicher, zarter Beschaffenheit herstellen und sehr gut abschlagen. Hefeteig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Während des Gehens den Teig nochmals leicht durchschlagen damit der Teig sehr feinporig wird. Teig auf einem Brett ca. 2cm dick auswellen. Krapfen mit einem Glas ausstechen und die Krapfen nochmals gehen lassen.
1 Stange 1 Glas	Pflanzenfett Hagebuttenmarmelade	in einem Topf erhitzen. Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins heiße Fett geben und ca.3 Minuten backen. Krapfen wenden und nochmals 3 Minuten backen. Warme Krapfen mit füllen und in Zucker wenden.