



Ausgezogene Bauernkrapfen

Zubereitung

1. Mehl, Germ, Salz und Zucker mischen, die Eier dazugeben, das erwärmte BONA-Öl und den Rum, die abgeriebene Zitrone, Milch, und Rosinen in der Germteigschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig kneten, bis er Blasen wirft und sich leicht vom Haken löst.
2. Anschließend den Teig im warmen Wasserbad mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen. Wenn der Deckel springt wieder verschließen. Nun mit einem bemehlten Esslöffel kleine Handteller-große Bällchen ausstechen und auf einem Holzbrett mit einem Geschirrtuch zugedeckt auflegen.
3. In der Zwischenzeit das Schweineschmalz in einer tiefen Gusseisenpfanne oder Topf erhitzen (nicht zu heiß) und dann je 4 Bällchen nehmen und leicht von der Mitte her auseinanderziehen, sodass eine leichte Vertiefung entsteht, bevor sie in das heiße Fett gelegt werden. Den Deckel schließen und die Krapfen auf beiden Seiten je ca. 3-4 Minuten hellbraun backen.
4. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Aus der angegebenen Masse entstehen ca. 22-24 Stück. Die Krapfen gelingen besonders, wenn alle Zutaten handwarm sind bzw. die Raumtemperatur nicht zu kalt ist.

Zutaten

1 kg glattes Mehl
2 Brieferl Trockengerm
15 dag Kristallzucker
1 Pckg. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eidotter
2 ganze Eier
1/8 l lauwarmes BONA-Öl
5 Esslöffel 38 %igen Rum
1/2 l lauwarme Milch
abgeriebene Schale einer Biozitrone
2 Hand voll Rosinen
2 Pckg. Schweineschmalz á 250 g

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christine Gasperl.