



Bauernkrapfen

Zubereitung

Für die Bauernkrapfen Mehl, Germ, Salz und Zucker in die Rührschüssel geben und vermischen.

Milch und etwas BONA Pflanzenöl erwärmen. Die Dotter in der nicht zu warmen Flüssigkeit versprudeln und Schnaps und Rum zugeben.

Unter die Mehlmischung geben und alles gut zu einem glatten Germteig verrühren.

Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen, bis er sichtlich aufgegangen ist.

Danach den Teig mit einem Kochlöffel ausschlagen, bis er Blasen wirft. Nochmals zugedeckt warm gehen lassen.

Krapfen formen, diese nochmals gehen lassen, dann in heißem BONA Pflanzenöl schwimmend backen.

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

Zutaten

1 kg Mehl (glatt)

2 Packungen Germ (oder
Trockengerme)

1 Löffelspitze Salz

50 g Kristallzucker

1/2 l Milch

1 Schuss BONA Pflanzenöl

6 Stück Eidotter

BONA Pflanzenöl zum Backen