

Batzerlgugelhupf #5503

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Hefeteig
Oesterreich

500 g Mehl
2 Eier
30 g Germ (Hefe)
60 g Butter
etwas Zucker
1/3 l Milch
Salz
Rum

Man bereite ein Dampferl. Alle Zutaten gut abschlagen, lässt den Teig um die Hälfte aufgehen. Mit einem Löffel mittelgroße Teigstücke entnehmen, schleifen und auf ein bemehltes Tuch legen, zudecken, gehenlassen.

Fett (evtl. Kokosfett) in der Pfanne nicht zu stark erhitzen, die Krapfen ausziehen und beidseitig goldgelb backen.

Quelle: Paschinger Bäuerinnen kochen von Helga Kirchmayr

Erfasser: Fritz