

Schillerlocken

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Krapfen

Österreich.

Kalt

300 g Mehl

60 g Butter

10 g Germ

50 g Zucker

1 Ei

Salz

3/8 l Milch

Rum

Schmalz

Zimtzucker

Mehl und Milch glatt verrühren, etwas zuckern und salzen, die zerbröselte Germ begeben und verrühren. Die erweichte Butter und das Ei begeben, verrühren. An einem warmen Ort aufgehen lassen. Schweineschmalz erhitzen. Den Teig durch einen Straubentrichter (oder mit Spritzsack) in das Fett einlaufen lassen, beginnend in der Mitte und eine Spirale fort-drehend, bis die Pfanne voll ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen, herausheben, abtropfen lassen, mit Zimtzucker bestreuen und noch heiß servieren.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.523