

Faschingskrapfen

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei, Bad Homburg

Zutaten:

500g Mehl

25g Hefe

1 El Zucker

Rumaroma

350 ml Milch

1 Ei

750ml Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Mehl in eine runde Schüssel geben und eine Mulde eindrücken, die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, in die Mulde gießen und verrühren. Zugedeckt und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Danach mit einem Kochlöffel einen glatten Teig schlagen.

Den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Teig ausrollen und die Krapfen mit einem Ausstecher ausstechen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Krapfen zuerst mit der Oberseite nach unten einlegen und ca. 30 Sekunden backen, danach wenden.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Marmelade füllen. Mit Puderzucker servieren.