

Germkrapfen

Rezept von Seniorchefin Ella Altenberger vom Hotel "Krallerhof" im Pinzgau in Österreich

Zutaten:

1 kg Mehl
1 EL Salz
2 EL Zucker
20 g Hefe
4 Eier
150 g Butter
warme Butter
warme Milch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben; in die Mitte die Hefe geben und mit Zucker und warmer Milch ein "Dampfl" ansetzen, zudecken und warm stellen. Danach alle Zutaten mit Knethaken zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Mindestens 1 Stunde gehen lassen. Dann mit einem Löffel kleine Stücke abstecken und wieder unter einem Tuch aufgehen lassen. Inzwischen Backfett erhitzen, die Krapfen von der Mitte ausziehen und auf beiden Seiten braun backen. Mit Sauerkraut oder Preiselbeeren servieren.