



ÖZTALER KIRCHTAGSKRAPFEN

Für den Teig (ergibt ca. 20

Stück):

- * 400 g glattes Mehl
- * 1 Prise Salz
- * 1 Ei
- * 1 EL Essig
- * 1 EL Rum
- * 80 ml Milch
- * 80 ml Wasser
- * 38 g Butter

Für die Füllung:

- * 50 g Mohn
- * 1 EL Preiselbeermarmelade
- * 1 EL Zwetschkenmarmelade
- * ½ TL gemahlener Zimt
- * 1 TL Zucker
- * 1 EL Rum (optional)

Außerdem:

- * Mehl für die Arbeitsfläche
- * Ca. 1 l Frittieröl
- * Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- * Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Solange kneten, bis ein glatter, seidiger Teig entsteht. Sollte der Teig noch klebrig sein, einfach etwas mehr Mehl einkneten. Den Teig dann 20 Minuten rasten lassen.
- * Inzwischen alle Zutaten für die Füllung verrühren und beiseite stellen.
- * Den Teig in 4 Teile teilen. Den ersten Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (messerrückendick). Mit einem Teelöffel in genügend Abstand Häufchen der Füllung auf den Teig setzen. Zwischen den Häufchen sollte in alle Richtungen mindestens 4-5 cm Platz sein.
- * Nun den zweiten Teil des Teiges ebenfalls sehr dünn ausrollen. Diesen Teig dann als „Deckel“ auf den ersten Teig legen. Den Teig um die Füllungs-Häufchen herum mit den Fingern festdrücken. Mit einem Teigrad oder einem Messer wird der Teig nun in Quadrate oder Rechtecke zerteilt. Dabei sollte immer die Füllung in der Mitte des jeweiligen Quadrates sein. Nochmals überprüfen, ob die Ränder der Krapfen gut verschlossen sind.



PATRICIAS Abenteuerkekserl

- * Mit dem restlichen Teig und der restlichen Fülle gleich verfahren.
- * Das Frittierfett in einem weiten Topf erhitzen. Einen Holz-Kochlöffelstiel ins Fett halten – wenn Bläschen aufsteigen, ist das Fett heiß genug.
- * Die Krapfen nun der Reihe nach ausbacken – je ca. 1 Minute pro Seite. Sie sollten eine goldbraune Farbe bekommen.
- * Die fertig gebackenen Krapfen aus dem Fett heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Auskühlen lassen.
- * Kurz vor dem Servieren die Kirchtagskrapfen mit Staubzucker bestreuen.

