KRAPFENBLUMEN

4.9 bei 31 Bewertungen

2 h | Süßer Germteig | 1 h



Zutaten

FÜR CA. 16 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
2	Dotter
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
50 g	Zucker
42 g	Germ (= 1 Würfel)
20 g	Rum
6 g	Salz
60 g	zimmerwarme Butter

SONSTIGES

1 l	Öl oder Butterschmalz zum Backen
	Preiselbeermarmelade
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei und den Dottern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Zucker, Rum, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 60 g-Stücke aufteilen. Die einzelnen Stücke zu Kugeln formen, mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Kugeln mit einem Brett flach drücken, damit sie nur mehr ca. 1 cm hoch sind und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl oder Butterschmalz auf ca. 160 Grad erhitzen.

4. Die einzelnen Teigstücke zur Blume formen. Dafür habe ich ein Schnapsglas fest in den Teig gedrückt und dann 8 Blüten mit der Hilfe meines Teigabstechers eingestochen.



5. Die einzelnen Blumen in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. 2 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 2 Minuten ohne Deckel fertig backen.

6. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen. Anschließend in die Mitte der Blume einen Löffel Preiselbeermarmelade geben und mit Staubzucker bestreuen.