

Faschingskrapfen (ca. 12 Stk. à 70g)

500g Mehl	Weizenmehl oder Dinkelmehl
Salz	
Vanillezucker	
40g Zucker	
1 Würfel Germ (40 g)	
200 ml Milch	
40 g Butter	
1 Ei	
2 Dotter	
2 EL Rum	
Marillenmarmelade	zum Füllen
ca. 2 lt Sonnenblumenöl	zum Herausbacken, Menge richtet sich nach der Größe des Topfes/der Pfanne
Staubzucker	zum Bestreuen

Küchenhelfer

Nudelbrett, größere Schüssel oder Küchenmaschine mit Knethacken, Kochlöffel, Sieb, Teigkarte, Teigspachtel, Esslöffel, Topf oder tiefere Pfanne mit Deckel, kleiner Topf, Küchenwaage, Litermaß, Lochschöpfer, Fleischgabel oder Gabel, Küchenthermometer, Schneebesen, Küchenrolle, Gitterrost, Marmeladenspritze oder Spritzsack mit Fülltülle, Geschirrtuch zum Abdecken des Teiges

Ich wünsche viel Freude beim Mitbacken

Barbara Friedan

Seminarbäuerin