

Dieses Rezept stammt von der Kogelmannaltbäuerin (Aloisia Öhlinger)

Zutaten:

1/4 l Milch

1/2 kg Mehl

80 g Kristallzucker

40 g Germ

60 g Butter (zerlassen)

Salz

3 Stück Eidotter

1 EL Weinbrand (oder Haferschnaps)

Schweineschmalz (zum Ausbacken)

Marillenmarmelade (zum Füllen, und Zucker zum Bestreuen)

Zubereitung:

Aus etwas lauwarmer Milch, Mehl, Zucker und zwischen den Fingern zerriebener Germ ein Dampf zubereiten, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis die Oberfläche Risse bekommt. Dann alle weiteren Zutaten hinzufügen und gut durchkneten, bis ein glatter Germteig entsteht, den man abermals an einem warmen Ort aufgehen lässt. Danach formt man aus dem Teig Krapfen, lässt sie nochmals diesmal allerdings nicht zu lange aufgehen und zieht sie mit beiden Händen in alle Richtungen auseinander, bis in der Mitte eine Delle und am Rand ein dicker Wulst entsteht. Die Krapfen werden schwimmend in heißem Schweineschmalz herausgebacken, gut abgetropft, in der Mitte mit einem Tupfen Marillenmarmelade gefüllt und mit Zucker bestreut