Kiachl~ Bauernkrapfen

Schwierigkeitsgrad mittel | Portion/ Größe 10 Stück | Zubereitungszeit 45 Minuten | Gärzeit 60 Minuten | Backzeit 30 Minuten

Zutaten

400 Gramm Mehl
20 Gramm frische Hefe
30 Gramm Zucker
250 ml lauwarme Milch
3 Eigelb
1 Stamper Rum
30 Gramm zerlassene Butter
Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben, Zucker darauf streuen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln von der Milch ca. 100 ml zugeben und ca. 3 El. Mehl und etwas Zucker zufügen. Alles gut vermischen und ca. 8-10 Minuten gehen lassen.

Wenn sich die Hefe verdoppelt hat geben wir sie zum Mehl. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Milch mit Eigelb mischen. Nach und nach die Milch Mischung, Butter und Rum zugeben. Das Ganze lassen wir 5 Minuten kneten. Diesmal bekommen wir einen etwas weicheren Teig.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Abgedeckt in einer Schüssel ca. 30-40 Minuten ruhen lassen (bis sich der Teig verdoppelt).

Vom Teig esslöffelgroße Kugeln abstechen, diese rund wirken und auf einem bemehlten Brett nebeneinanderlegen. Nochmal ca. 20 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen. Die Kugeln einzeln so ausziehen, dass in der Mitte ein dünnes Häutchen ist und am Rand ein dicker Wulst. Die obere Seite kommt zuerst in das Butterschmalz. Etwas heißes Schmalz darüber schöpfen, damit sie schön aufgeht. Nun umdrehen und goldbraun backen.