

# Bauernkrapfen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

320 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
180 ml lauwarme Milch  
1 Ei (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
50 g weiche Butter  
1 EL Rum

### Zum Ausbacken:

1 kg Kokosfett  
1 kg Butterschmalz

### Zum Wälzen:

120 g Zucker  
1 Prise Zimt

### Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
½ l Milch  
200 g passierter Marillenröster

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er doppelt so hoch ist.

## 2 Zum Ausbacken:

Kokosfett mit Butterschmalz erhitzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 12 Stücke teilen und rund formen. Die Teigstücke auf ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Backblech geben. Das Geschirrtuch gut bemehlen. Die Teigstücke bemehlen, mit einem Geschirrtuch abdecken und mit einem Backblech flach drücken. An einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Teigstücke die Größe eines gebackenen Krapfens erreicht haben.

Die Teigstücke von der Mitte aus zwischen Daumen und Zeigefinger rund ziehen und dabei drehen, so dass gleichmäßige Scheiben entstehen, die in der Mitte etwas dünner sind.



- 3 Die Krapfen kopfüber in das heiße Fett einlegen und abdecken. Fetttemperatur: **160 Grad Nach 3 Min.** den Deckel weggeben, die Krapfen wenden und **2 Min. backen.** Wieder zurückdrehen und **1 Min. backen.** Die Krapfen wenden und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter geben.
- 4 **Zum Wälzen:**  
Zucker mit Zimt vermischen und die lauwarmer Krapfen darin wälzen.
- 5 **Pudding:**  
Puddingpulver mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding in die Vertiefungen der Krapfen aufteilen und die Mitte mit Marillenmark füllen.

