



# Faschingsskrapfen

**ZUTATEN FÜR CA. 28 STÜCK**

**1 KG MEHL, GLATT  
½ TL SALZ  
1 EI  
4 EIDOTTER  
60 G BUTTERSCHMALZ  
500 ML MILCH  
2 CL RUM  
ABRIEB EINER BIO-ORANGE  
3 EL ZUCKER  
1 WÜRFEL GERM**

**ZUM AUSBACKEN:  
1 LITER RAPSÖL  
250 G BUTTERSCHMALZ**

**ZUM FÜLLEN:  
MARILLENMARMELADE  
MIT ETWAS RUM**

**ZUM BESTREUEN:  
STAUBZUCKER  
MIT VANILLEZUCKER VERMISCHT**

**ZUBEREITUNG**

Etwas von der Milch abnehmen und darin die zerbröckelte Germ mit 1 TL Zucker vermischen, bis sie sich aufgelöst hat. Mehl in Rührschüssel sieben, Salz daruntermischen. Ei, Eidotter, Butterschmalz, Milch, Rum, Orangenabrieb sowie den Zucker mit der aufgelösten Germ gut vermengen. 10 – 12 Minuten mit der Maschine gut kneten. Der Teig soll seidig glatt sein und Blasen werfen. Schüssel mit Haushaltsfolie bedecken und im Backofen bei 30 Grad ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig zusammenschlagen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Anschließend mit der Teigkarte 60 g Stücke abwägen, zu Kugeln schleifen, auf ein bemehltes Tuch setzen, plattdrücken und mit einem Tuch abdecken. 15 Minuten an der Wärme (Zimmertemperatur genügt) gehen lassen. Dann das Tuch abdecken und ca. 10 Minuten in die Kälte stellen, damit sie eine ledrige Haut bekommen und sich dadurch nicht so mit Öl vollsaugen. Öl mit dem Butterschmalz vermischen und auf ca. 160 Grad erhitzen und die Krapfen mit der oberen glatten Seite ins Öl geben. Gut passenden Deckel draufgeben und 3 – 4 Minuten ausbacken. Dann Deckel abnehmen und die Krapfen umdrehen. Nun ohne Deckel wieder 3 – 4 Minuten backen. Die Marillenmarmelade mit etwas Rum mixen, in einen Spritzsack mit der langen spitzen Tülle füllen und die Krapfen seitlich füllen. Staubzucker mit Vanillezucker vermischen und die Krapfen damit überzuckern.

