

Bernhard Steinbäck

User

Faschingskrapfen

Dessert

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Teil bereiten und gut durchkneten. Gehen lassen und dann 2 cm dick auswalken. Nochmals gut gehen lassen. Die Krapfen in heißen Fett herausbacken. Mit Vanillecreme oder Marmelade füllen und verzieren.



ZUTATEN

500 g Mehr griffig

35 g Germ

5 Stk. Eidotter

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Rum

1 KL Salz

0.25 l Milch