

Kirchtagskrapfen - gefüllte Polsterzipfel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten:

500 g Weizenmehl, glatt
100 ml lauwarme Milch
2 Eidotter
2 EL Sauerrahm
40 g Butter, flüssig
Salz, Rum

Eistreiche:

1 St. Eidotter
50 ml Rahm

Herstellung:

1. Fülle zur Herbst- bzw. Winterzeit:

80 ml	Milch	} aufkochen,	} hinzugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen,
1 EL	Honig		
30 g	Zimt, Vanillezucker Kristallzucker		
80 g	Waldviertler Graumohn, gemahlen	} klein gehackt	
20 g	Rosinen		
50 g	Dörrzwetschken		
50 g	Kletzen was isch des? . . . „Dörrbirnen!“		
2 cl	Rum		Masse auskühlen lassen und Rum dazu geben.

2. Zwischendurch weils guat isch: Mit Preiselbeermarmelade füllen.

Herstellung:

1. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig abarbeiten.
2. 20 Minuten rasten lassen.
3. 2 mm dick ausrollen, mit 6 cm Ring ausstechen oder Rechtecke schneiden.
4. Mit der jeweiligen Fülle befüllen, den Rand mit der Eistreiche bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel leicht niederdrücken.
5. In einem heißen Fett goldgelb backen.
6. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Tipp:

Für die die es eilig haben → a schneller Teig. . . nit so guat aber. . . manchmal. . .

Rahm, Salz und so viel Weizenmehl glatt hinzu geben bis es ein geschmeidiger Teig wird.

