

FASCHINGSKRAPPFEN

Hefeteig: 500 g Mehl, 1 P. Trockenbackhefe, 30 g Zucker, 3 Tropfen Bittermandelöl, 1 gestrichener TL Salz, 2 Eier, 1 Eigelb 125 ml lauwarme Milch, 100 g zerlassene abgekühlte Butter

Hefeteig gehen lassen bis er sich sichtbar vergrößert hat, dann nochmals gut durchkneten und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden Form (ca 7 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatten am Rand dünn mit Eiweiß bestreichen und in die Mitte jeweils Marmelade geben. Die übrigen Teigplatten darauf legen, die Teigränder gut andrücken und anschließend nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Bällchen schwimmend in siedendem Ausbackfett auf beiden Seiten backen. Auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.



Apfelkorn (sehr lecker!)

350 ml klarer Apfelsaft mit 50 g Zucker unter Rühren erhitzen (nicht kochen).

Abkühlen lassen.

250 ml klarer Doppelkorn untermischen.

Abfüllen. Gekühlt etwa 1 Monat haltbar.

