



LANDWIRTSCHAFT  
Geflügelhof Saatbau  
hauseigene Futterherstellung

---

Lausheim 14 . 88356 Ostrach  
Telefon: (+49) 07589 - 3833  
Telefax: (+49) 07589 - 2698  
[www.senn-ei.de](http://www.senn-ei.de)

---

## Fasnachtskrapfen

### Zutaten:

30 g frische Hefe  
60 g Zucker  
200 ml lauwarme Milch  
500 g Mehl  
5 Eigelbe  
60 g Butter  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone (unbehandelt)  
2 Eßl. Rum

Himbeerkonfitüre oder Aprikosenkonfitüre

### Und so geht's:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.  
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu kleinen Kugeln formen, nochmals 15 min. gehen lassen. Die Kugeln portionsweise im Fett bei ca. 180 ° C ringsum goldgelb backen. Die Krapfen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen.  
Mit einem Spritzbeutel die Marmelade seitlich hineinspritzen und mit Puderzucker bestäuben.



Foto: Senn