

Rezept „Bauernkrapfen mit Gragg`n-Soße“



Zutaten für 6 – 7 Krapfen:

- 1 kg Weizenmehl, glatt (Type 700 (Ö) bzw. 550 (D))
- 1 Würfel Germ (Hefe), ca. 42 g
- ½ l Bio-Milch
- 5 Bio-Eier
- 150 g Bio-Butter, zerlassen
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rum (nach Belieben)

Butterschmalz

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Zubereitung:

- Mehl auf eine saubere Arbeitsplatte sieben und mittig eine Mulde eindrücken. Für das „Dampferl“ in einer Tasse den Germ mit dem Zucker und der Milch vermischen und in die Mehlmulde gießen. Das Gemisch vorsichtig verrühren, wobei der Mehlrand bestehen bleiben sollte; dann mit einem Tuch abdecken und rund 15 Minuten ruhen lassen. Wenn sich Blasen gebildet haben, ist das ein gutes Zeichen dafür, dass die Hefe aktiv ist.
- Nun die restlichen Zutaten untermengen und alles rund fünf Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten bzw. in einer Rührschüssel mit einem hölzernen Kochlöffel schlagen. Der Teig ist fertig, wenn er Blasen schlägt und sich vom Schüsselrand löst. Der Rum verhindert, dass sich die Krapfen mit Fett vollsaugen.

- Den Teig erneut zudecken und bei Zimmertemperatur rund 45 Minuten ruhen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Tut sich nichts, am besten wieder von vorne beginnen und eine neue Hefe verwenden. Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und portionieren: Die einzelnen Teigkugeln „draneln“, also den Teig teilen und zu 6 bis 7 runden Kugeln formen. Diese auf ein bemehltes Tuch legen und mit einer Plastikfolie abdecken. Erneut rasten lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.
- Nun die Teigkugeln in die typische Krapfenform ziehen und drücken, sodass ein kleiner Teigrand entsteht. Die Krapfen erneut ruhen lassen, bis sie ihre Größe verdoppelt haben.
- In der Zwischenzeit vorsichtig das Butterschmalz in eine weite, hohe Pfanne geben und auf 160 Grad erhitzen. Es sollte rund 3 Zentimeter hoch stehen. Um zu testen, ob das Schmalz heiß genug ist, kann man den Stil eines hölzernen Kochlöffels eintauchen. Bilden sich rund um den Stil kleine Bläschen, kann man mit dem Herausbacken beginnen.
- Krapfen nun einzeln umdrehen und mit dem Loch nach unten vorsichtig ins Butterschmalz gleiten lassen. Vorsicht heiß! Die Krapfen schwimmend herausbacken, mit einem Löffel die Oberseite immer wieder mit dem heißen Fett beträufeln. Der Krapfenrand sollte ganz schnell „aufgehen“.
- Wenden, wenn die Krapfen eine schöne, knusprig-braune Farbe bekommen haben. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Abkühlen lassen und Krapfen noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen und mit Gragg`nsoße servieren.

Gragg`nsoße – Rezept für Preiselbeermarmelade

Zutaten:

- 1 kg Preiselbeeren, am besten frisch gepflückt oder vom Markt
- 1 kg Zucker oder 500 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung:

- Preiselbeeren und Zucker in einem großen Topf erhitzen, unter ständigem Rühren aufkochen und dann vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Immer wieder umrühren.
- Marmelade vom Herd ziehen und randvoll in saubere, vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen. Vorsicht heiß!
- Gläser auf den Kopf stellen, sodass ein Vakuum entsteht. Zum Lagern Gläser wieder umdrehen.