

# S'INN VIERTEL Tourismus

© 00 Tourismus\_S'INNVIERTEL Tourismus\_Stefan Mayerhofer

## Innviertler Bauernkrapfen

### Innviertler Bauernkrapfen

IN ECHTZEIT! URLAUB

#### Das benötigst du:

60 dag Mehl  
Salz  
ca. 3/8 l Milch  
3 Dotter  
5 dag Zucker  
8 dag Butter  
3 dag Germ

Dampferl aus Germ, etwas Zucker und 3 EL warmer Milch verrühren, an einem warmen Ort gehen lassen. Die lauwarmer Milch mit dem Dotter, Zucker, einer Prise Salz und der zerlassenen Butter verquirlen. Alles dem Mehl beifügen und einen Teig schlagen.

Den Teig an einem warmen Ort „gehen“ lassen. Anschließend esslöffelgroße, runde Laibchen formen und mit dem Handballen „schleifen“ (mit dem Handballen ganz leicht ein paar mal rollen). Diese zugedeckt nochmals „gehen“ lassen. Den Krapfenteig in heißem Fett backen. Mit Zucker bestreuen und Marmelade dazu servieren.

S'INNVIERTEL Tourismus  
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/l.  
Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

