

Ofenkrapfen

Zutaten (für 9 Krapfen):

- 350 g Weizenmehl (glatt)
- 150 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 60 g Butter (weich)
- 1/2 Würfel Germ/Hefe oder 1 Pkg. Trockengerm
- 3 Dotter
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

1/2 Std. rasten lassen. Anschließend Teigstücke zu je 75g auswiegen. Kugeln schleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und platt drücken. Nochmal 1/2 Std. rasten lassen.

Bei Heißluft 180° C, ca. 20 min. backen.

Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Staubzucker besieben und mit Marillenmarmelade füllen.

Gutes Gelingen!