

Bauernkrapfen aus Südtirol bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr glattes Mehl, 70 gr zerlassene Butter, 60 gr Puderzucker, 4 Dotter, 125 gr saure Sahne, 60 ml Wasser, 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 1 Teelöffel Zimt, 1 kleine Prise Salz, 2 Birnen (ca. 400 g), 45 gr Honig, 40 gr Rosinen (gehackt), 30 gr Walnüsse (gerieben), 1 Teelöffel Zimtpulver, 1 Packung Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, übrige Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten. Teig mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnen grob raspeln, in ein Tuch einschlagen und ein wenig ausdrücken. Honig erhitzen, Birnen, Rosinen, Walnüsse, Zimt und Vanillezucker zugeben und unter Rühren gut rösten. Mischung in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 2 mm dick rechteckig (ca. 60x50 cm) ausrollen. Mit einem Messer oder Teigrad Rechtecke (7x14 cm) ausschneiden. Teigränder dünn mit Ei bestreichen. Auf jedes Teigstück 1 TL Fülle setzen. Teig über die Fülle zusammenklappen, die Ränder behutsam zusammendrücken. Backrohr auf 70 Grad vorheizen. Ca. 3 Finger hoch Öl mäßig erhitzen (ca. 170 Grad). Krapfen darin portionsweise schwimmend goldbraun backen. Krapfen mit einem Siebschöpfer herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Rohr warm stellen. Die Krapfen noch warm mit Puderzucker bestreut servieren. Guten Appetit!