

GENUSSIDEE

Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade

Flaumige Germteigkrapfen mit knusprigem Rand, heller Mitte und fruchtiger Marillenmarmelade.

Vorbereitung: 35 Min. | Zubereitung: 25 Min. | Menge: 10 Stück | Schwierigkeit: Mittel

Steirisch | Vegetarisch | Süßes & Desserts | Pfanne & Topf

Zutaten

- 500 g glattes Mehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 20 g frische Germ
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 60 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- Öl zum Ausbacken
- Marillenmarmelade
- Staubzucker

Nährwerte & Allergene pro Portion

423 kcal

Kalorien

16,7 g

Fett

6,6 g

Eiweiß

61 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Ei.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Germ mit etwas Milch, einem Teelöffel Zucker und etwas Mehl verrühren. 10 Minuten anspringen lassen.

2

Mehl, restliche Milch, Zucker, Eigelb, Butter, Salz und Vanille mit dem Dampf zu einem glatten Teig kneten.

3

Abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen.

4

Teig in 10 Stücke teilen, rund schleifen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

5

Teigstücke von der Mitte nach außen ziehen, sodass ein dünneres Fenster und ein dicker Rand entstehen.

Zubereitung - Fortsetzung**6**

In 170 °C heißem Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen, mit Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

GÖNN-DIA-Tipp

Die Krapfen nur bei mittlerer Hitze backen. Ist das Öl zu heiß, werden sie außen dunkel, bevor der Teig innen durch ist.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/bauernkrapfen-mit-marillenmarmelade/>

Stand: 05.09.2026