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	16,7 g	6,6 g	61 g
Kalorien	Fett	Eiweiß	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 Dampfl 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: 06.10.2026