



Leckere Rezeptidee

Krapfen

Zutaten:

1 Pck. Hefe	1 1/2 Pck. Zitronenschalen
90 g Zucker	1 Fläschchen Rumaroma
65 g Butter	1 TL Salz
2 Eier	ca. 1 kg Gelbmehl
1 Eigelb extra	Hiffenmark
1/2 l Milch	

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Hefeteig herstellen und ca. 20 min gehen lassen. Danach kleine Kugeln formen und wieder gehen lassen. Wenn die Kugeln schön aufgegangen sind, im schwimmenden Fett pro Seite je 2 min backen. Zum Schluss mit Hiffenmark füllen und mit Puderzucker bestäuben.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de