**Faschingskrapfen**

170 ml Milch

42 g Germ

500 g Mehl (Type 550)

2 Stk. Eier

2 Stk. Eigelb

40 g Zucker

60 g weiche Butter

 Zitronenabrieb

5 g Salz

 Vanilleschote

10 ml Rum

* 100 ml Milch erwärmen, die Germ hineinbröckeln und verrühren

Mit 150 g Mehl zu einem geschmeidigen Vorteig verkneten

Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 20 min gehen lassen

* In der Zwischenzeit Eier, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät aufschlagen

Aus dem Vorteig, der restlichen Milch und dem restlichen Mehl und der Eier-Zuckermischung einen Teig kneten.

Butter, Zitronenabrieb, Salz, Vanille und Rum unterarbeiten

* Den Teig solange kneten bis er geschmeidig und flaumig ist

Bei Zimmertemperatur zugedeckt 2 mal 15 min. gehen lassen. Zwischendurch noch einmal kneten.

30 g schwere Teigkugeln mit der Hand zu runden Kugeln formen.

Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen.

Mit dem Handballen etwas flach drücken, mit einem Tuch bedecken und nochmal etwas gehen lassen bis das Volumen um ¾ zugenommen hat.

* Das Frittierfett auf 170°C erhitzen, die Krapfen portionsweise mit der Nahtstelle nach oben einlegen und ca. 2 min. abdecken

Dann die Krapfen wenden und ohne Deckel backen. Sie werden von beiden Seiten zweimal gebacken.