

Urzelkrapfen

Zutaten

1 kg Mehl
400 ml Milch
3 Eier
4 Eidotter
60 g Zucker
60 g Hefe
15 Eßlöffel zerlaufende Butter (sind ca. 250g)
1 Kaffeelöffel (gestrichen) Salz.

Die Zutaten werden zu einem weichen Teig verarbeitet. Den Teig läßt man ca. 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen, wird dann daumendick ausgewalkt und es werden die Krapfen ausgestochen. Die ausgestochenen Krapfen läßt man noch einmal 40 Minuten gehen und backt sie in heißem Fett oder Öl aus. Die Krapfen sollen ringsumher einen schmalen weißen Ring haben. In die Urzelkrapfen kommt keine Marmelade, sie werden nur mit Staubzucker bestreut.