

Rosenkrapfen



Zutaten

für ca. 15 Stück

Teig:

200 g Mehl, glatt; Typ 480

3 Dotter

3 EL Sauerrahm

etwas Backpulver

2 EL Zucker

Zum Bestreichen: Eiklar

Zum Frittieren:

Frittierfett oder Butterschmalz

Zum Füllen:

Marillen- oder Ribiselmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker oder

Zimt-Zucker-Gemisch

Zubereitung

Mehl, Dotter, Sauerrahm, Backpulver und Zucker mit der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank kühl rasten lassen.

Den Teig auswalken und wie einen Blätterteig (Touren) zusammenschlagen.

Dreimal wiederholen und nochmals kalt rasten lassen.

Den Teig dünn auswalken.

Mit drei runden Keksausstechern in verschiedenen Größen runde Scheiben ausstechen.

In jeder Scheibe 5 Einschnitte vom Rand zur Mitte machen.

In der Mitte jeweils mit etwas Eiklar bestreichen und die drei Scheiben in der Mitte zusammen drücken.
Mit der kleinsten Scheibe nach unten ins heiÙe Fett legen und auf beiden Seiten goldbraun frittieren.

Die Rosenkrapfen mit einer Zange aus dem Fett nehmen und mit der oberen Seite nach unten auf einem KÙchenpapier abtropfen lassen.

Nach dem AuskÙhlen mit Staubzucker oder Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen und mit glatt gerùhrter Marmelade fÙllen.
