

# Faschingskrapfen

## Zutaten:

600 g	Mehl
60 g	Butter
60 g	Zucker
1 Würfel	Hefe
3	Eigelb
2	Eier
5 EL	Rum
etwas	Milch nach Bedarf
1 Msp	gem. Vanille
etwas	Buttervanille
2 Becher	Butterschmalz

## So geht`s:

Hefeteig herstellen und anschließend gehen lassen.

Aus den Teig 15 Kugeln drehen und nochmals gut gehen lassen, bis sie in etwa doppelt so groß geworden sind.

Butterschmalz in einem Topf (Durchmesser ca. 20cm) erhitzen.

Die Oberseite der Krapfen nach unten in das Fett legen und den Deckel draufgeben.

Ca. 3 Minuten auf einer Seite backen, umdrehen und dann ohne Deckel fertig backen.

Nach dem Abkühlen beliebig füllen!

