

# Presseinformation

Graz, 5. November 2019

## Rezept Krapfen Landessieg

Landessiegerin Eva Zach aus Fehring präsentiert ihr Krapfenrezept:

### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 1 EL Salz
- 130 g Zucker
- 70 g Butter
- 70 g Germ
- 330 ml Milch
- 4 Eidotter
- 3 Eier
- 2 Pack. Vanillezucker
- 2 EL Rum
- Zitronenschale
- Pflanzenöl oder Schweineschmalz zum herausbacken

### Zubereitung:

Einen kleinen Teil der Milch erwärmen und mit der Germ verrühren. Mehl mit Salz in der Schüssel vermengen, Germmilch dazugeben. Butter erhitzen. Milch, Schnaps oder Rum und Eidotter vermengen und zur warmen Butter gießen. Zucker dazu und handwarm erwärmen und zum Mehl gießen. Etwa fünf Minuten gut durchkneten lassen. Teig gut abschlagen und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde gehen lassen. Krapfen schleifen und nochmals gehen lassen (doppelte Größe). Bei niedriger Temperatur ausbacken lassen.

