



[www.speck-alm.at](http://www.speck-alm.at)

**Speck-Alm**  
saugvat ATU 63090924

Manfred und Erika Gaßner, Lehen 15, 4362 Bad Kreuzen  
Tel. 0 72 66/62 61, [mostschenke@speck-alm.at](mailto:mostschenke@speck-alm.at)

# a sauguats Rezept

## Bauernkrapfen

Mehl, Germ, Salz und Zucker in die Rührschüssel geben und vermischen. Milch erwärmen, Butter in der warmen Milch zerlassen. Die Dotter in der nicht zu warmen Flüssigkeit versprudeln und Schnaps und Rum zugeben. Unter die Mehlmischung mengen und alles gut zu einem glatten Germteig verrühren.

Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Danach den Teig mit einem Kochlöffel ausschlagen, bis er Blasen wirft. Nochmals zugedeckt warm gehen lassen. Krapfen formen, diese nochmals gehen lassen, dann in heißem Fett schwimmend backen.

Guten Appetit!

## Zutaten:

- 1 kg Mehl (glatt)
- 2 Packungen Germ
- 1 Löffelspitze Salz
- 50 g Feinkristallzucker
- 1/2 l Milch
- 70 g Butter
- 6 Stück Eidotter
- 1 Stamplerl Schnaps
- 1 Stamplerl Rum
- Backfett

