

Südtiroler Aprikosenkrapfen

(Zutaten für ca. 30 Stück)

225g Mehl
175g Roggenmehl
½ TL Salz
1 Ei
1 Eigelb
100-125ml Milch
2 EL Sahne
2 EL geschmolzene Butter
1 EL Rum
1 EL Pflanzenöl (neutral)
250g Aprikosenkonfitüre

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche
1l Pflanzenöl
Puderzucker zum Bestäuben

Das Mehl mit dem Roggenmehl und dem Salz mischen. Ei, Eigelb, 100ml Milch, Sahne, Butter, Rum und Öl zugeben. Das Ganze mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest sein sollte, esslöffelweise die restliche Milch zugeben.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mind. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig in 2 Portionen teilen. Eine Portion auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3mm dünn zu einem Rechteck ausrollen, vorsichtig zusammenklappen und zur Seite legen. Mit der zweiten Portion ebenso verfahren. Auf 1 Teigplatte mit einem Holzstäbchen 30 Quadrate von ca. 6x6 cm aufzeichnen und jeweils in die Mitte einen Klecks Aprikosenkonfitüre setzen.

Die andere Teighälfte vorsichtig darüberklappen und gut festdrücken. Die Quadrate mit einem Teigrädchen ausrollen. 1l Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Kochlöffelstiel, den man ins Fett hält, Bläschen aufzusteigen beginnen. Die Krapfen von beiden Seiten 1-2 Minuten goldgelb frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

