

Uromas

Krapfen-Rezept

Palmin + Biskin

600gr	Mehl
30gr	Hefe
½ Pack.	Vanillezucker
¼l	lauwarme Milch
60gr	Pudierzucker gesiebt
80-100gr	zerlassene Butter
1 Tel.	Salz
2 Eßl.	Rum
¼	Zitronenschale
¼	Orangenschale
Einen Hauch	Muskatnuss
3-6	Eidotter

Am Schluss den Teig zu einer dicken Platte ausrollen und dann mit dem 250 ml Mix-Fix ausstechen. Danach mit dem Zahnstocher die Garprobe machen. Temperatur vom Fett muss 190°C sein.

Guten Appetit !