

Bauernkräpfen

600 g glattes Mehl
schwach $\frac{1}{4}$ l Milch
 $\frac{1}{2}$ Würfel Germ
5 Dotter
50 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Stampel Rum
etwas Salz
Fett zum Herausbacken

Germteig zubereiten und an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine längliche Rolle formen und Stücke von 2 cm herunter schneiden. Aus den Teigstückchen Bällchen schleifen. Die Ränder der Bällchen auseinanderziehen, sodass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. Fett erhitzen und Kräpfen herausbacken.

10. Oktober 2016

Johanna Hofer