Mühle & Naturkost
P. Hirschmann
Irleshof 3, 92348 Berg
Tel. 09189 – 252, Fax 09189 - 9198

Blech - Krapfen

350 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Xylit
10 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
	vermengen und mit
225 ml	lauwarmer Milch und
1	Ei
	zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach ca. 5 Minuten
2 EL Margarine	zugeben und das ganze dann weitere 5 Minuten gut kneten.
	Den Teig in einer abgedeckten Schüssel gehen lassen.
	Anschließend den Teig in 8 Stücke aufteilen und mit der hohlen Hand Bällchen formen („schleifen“). Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und nochmals gehen lassen (ca. 30 Minuten).
	Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) aufheizen und die Krapfen auf der mittleren Schiene ca. 15 – 18 Minuten backen.
	Mit einer Spritze die etwas abgekühlten Krapfen mit
Marmelade	füllen und mit
Puderzucker	bestreuen.