

Stubaiier Krapfen

Rezept für ca. 50
Stubaiier Krapfen



www.groebenhof.at

Zutaten für den Teig:

- 1/2 kg Roggenmehl
- 125 g Weizenmehl
- 1 ganzes Ei
- 40 g Butter
- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz

Zubereitung des Teiges:

Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, das Ei dazu sowie die zerlassene Butter und die leicht angewärmte Milch nach und nach dazu und alles zusammen zu einem nicht zu festen Teig gut verkneten. In Frischhaltefolie schlagen damit der Teig nicht austrocknet.

ca. 1 kg Schweineschmalz oder Ceresfett zum Herausbacken.

Zutaten für die Fülle:

- 380 g Feigen
- 300 g Dörripflaumen
- 200 g Datteln
- 750 g Schotte oder Magertopfen
- 130 g Kristallzucker
- 200 g Mohn gemahlen
- Saft 1 Zitrone
- Zimt
- 1 Schuss Rum

Zubereitung des Schotte:

Für die Herstellung des Schotte 5 Liter Magermilch zum Kochen bringen. Unter leichtem rühren 1 Liter Buttermilch oder 1/2 Liter Joghurt zugeben bis die Magermilch reißt (ausflockt). Durch ein feines Sieb oder Tuch seihen. Die weiße Masse im Tuch ist der Schotte und die Flüssigkeit ist die Molke welche gekühlt und mit etwas Fruchtmark und Zucker versetzt ein herrliches Getränk ist (wie das Latella).

Zubereitung der Fülle:

Feigen, Dörripflaumen und Datteln in eine Topf geben und mit Wasser aufkochen lassen sodass die Früchte weich werden. Wenn sie ausgekühlt sind werden sie abgeschüttet. Die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Die Früchte mit dem Schotte vermischen und faschieren. Nun gibt man den Mohn, den Zucker, Zitronensaft, Zimt und Rum dazu und vermischt alles gut mit einander. Je nach Festigkeit und Geschmack kann

man noch etwas Flüssigkeit von der Flüssigkeit der Dörrfrüchte dazugeben.

