

## DINKEL-BACKOFENKRAPFEN MIT MARILLENMARMELADE



Mahlzeit

Für 12 Krapfen

### Zutaten

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Trockengerm
- 55 g Staubzucker
- 1/4 TL Salz
- Schale von 1 Bio Zitrone
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- 2 Eidotter
- Butter zum Bestreichen
- Marillenmarmelade oder andere Marmelade/Creme zum Füllen
- Staubzucker zum Bestreuen



## Zubereitung

Mehl mit Trockengerm, Staubzucker, Salz und Zitronenschale vermischen.

Butter schmelzen und gemeinsam mit der lauwarm erhitzten Milch zu der Mehlmischung geben.

Anschließend die Dotter zugeben und in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten lassen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig nochmal durchkneten. Anschließend 12 annähernd gleich große Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Wiederum mit einem Tuch abdecken und eine weitere Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Krapfen ca. 13 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Etwas Butter schmelzen und die Krapfen nach Ende der Backzeit mit Butter bestreichen.

Die Krapfen nun abkühlen lassen, Marmelade etwas erhitzen und anschließend die Krapfen mit einer größeren Spritze oder Krapfentülle füllen.

Wer möchte kann die Krapfen zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

### Tipp

Durch das Erhitzen der Marmelade wird sie flüssiger  
und lässt sich leichter in die Krapfen füllen.