



Ultner Mohnkrapfen

VON DEN BÄUERINNEN AUS DEM ULTENTAL

Teig für ca. 50 Krapfen

500 g Mehl
60 ml Milch
60 ml Öl
60 ml Wasser
1 EL Rum
1 EL Zucker
2 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz

Mohnfüllung

200 ml Wasser
250 g Zucker
250 g gemahlener Mohn
1 EL Honig
1 Msp. Zitronenschale gerieben
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Pack. Vanillezucker
1 EL Rum

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gut vermischen und anschließend zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 20 min ruhen lassen.

Für die Füllung Wasser mit Zucker aufkochen, den gemahlenden Mohn dazugeben und kurz kochen lassen. Mit Honig, Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker und Rum verfeinern.

Den Teig dünn ausrollen, eine Hälfte befüllen und mit der anderen Hälfte bedecken.

Mit dem Krapfenrad Rechtecke abradeln und diese in heißem Öl herausbacken.