Osttiroler Hochzeitskrapfen / Bauernkrapfen

Die Osttiroler Hochzeitskrapfen gibt es, wie der Name schon sagt, meistens bei den Hochzeiten im Iseltal in Osttirol. Aber auch ansonsten werden sie gerne gegessen. Früher gab es in vielen Häusern am Heilig Abend diese Krapfen. Mit einer Nudelsuppe und Würstl ergibt das ein traditionelles Osttiroler Gericht zu Weihnachten.

Wie das Krapfen backen geht seht ihr hier bei uns! Auf keinen Fall ärgern sollten die Krapfen nicht aufgehen und nur „Loppen“ rauskommen. Loppen nennt man im Dialekt die Krapfen die nicht aufgehen und platt bleiben. Das passiert auch der erfahrensten Krapfenbäckerin und es schmecken auch die „Loppen“ gut. Und vor allem eignen sich diese super um „ingsante Krapfen“ (ähnlich den „ingsanten Niggelen) zu machen.

Vorbereitung:

- Alle Zutaten müssen Küchentemperatur haben.
- Die Küche muss warm sein und sollte das auch die ganze Zeit über bleiben. Vorzugsweise zwischen 25 und 30 Grad.
- Man sollte am besten Sommersachen anhaben damit man nicht einen Hitzeschlag erleidet

Zutaten für Osttiroler Hochzeitskrapfen:

1 kg Krapfenmehl oder Mehl glatt Type 700
400 g Roggenmehl
1 ½ Würfel Hefe
1 Schuss Rum
2 Esslöffel Zucker
Anis (nach Geschmack)
1-2 Prisen Salz
1 Prise Brotgewürz
ca. 1 l Milch
7 Eier
6-8 dag Butter
Fett zum Ausbacken

Die Zubereitung:

Mehl, Roggenmehl, Salz, Anis und Brotgewürz in einer großen Schüssel mischen. Das sogenannte „Dampfl“ (Hefemischung) bestehend aus dem Hefe, Zucker und ein bisschen Milch erwärmen. Nur lauwarm erwärmen, ansonsten gibt es „Loppen“ ab.
Das „Dampfl“ zum vermischten Mehl geben. Dazu eine kleine Vertiefung im Mehl machen, „Dampfl“ hineingeben und mit etwas Mehl (nicht zu viel) verrühren. Dann zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis es ungefähr doppelt so groß ist. Sobald das „Dampfl“ soweit ist die Eier, zerlassene Butter, die lauwarme Milch und einen Schuss Rum dazugeben und gut vermischen. Backtafel mit Mehl bestreuen. Teig aufteilen auf ca. 4 gleichgroße Stücke. So lange kneten bis die Teigstücke seidig glänzen.

Um die überschüssige Luft aus dem Teig zu bekommen soll der Teig mehrere Male auf die Backtafel geschmissen werden.

Dann aus dem Teigstück eine Kugel formen.

Anschließend die Teigstücke unter warme Tücher an einem warmen Ort geben und gehen lassen bis sie ca. doppelt so groß sind.

Die richtige Arbeit:

Das Teigstück ca. 5 mm mit einem Nudelholz ausrollen und mit einer runden Form, ca. 7 cm Durchmesser, Kreise ausstechen. Bitte nicht zu dünn ausrollen, da die Krapfen ansonsten nicht aufgehen. Die ausgestochenen Kreise mit der mehligen Seite nach unten auf ein warmes Tuch auflegen und zudecken. Es muss zwischen den Kreisen ein bisschen Abstand sein, da diese auch hier noch ein wenig aufgehen. So verfahren bis alle 4 Teigstücke verwertet wurden. Die Reste jeder Kugel wieder zu einer Kugel formen und wieder unter das warme Tuch legen damit die Kugel wieder gehen kann.

Das Ausbacken:

Das Fett in einer hohen Pfanne zergehen lassen. Bitte darauf achten, dass das Fett nicht zu heiß wird. Die Krapfen mit der mehligen Seite nach oben in das Fett geben und darauf hoffen, dass sich eine Halbkugel bildet. Solange im Fett schwimmen lassen, bis sie die gewünschte Bräune (goldbraun) erreichen und dann wenden. Am besten die fertigen Krapfen dann auf einem Tuch auflegen und auskühlen lassen.

Das Krapfen backen ist wirklich sehr zeitintensiv! 3-4 Stunden muss man schon für die Verarbeitung von einem Kilogramm Mehl einplanen.
Wir wünschen gutes Gelingen beim Nachbacken dieser Osttiroler Spezialität!

Tipp: Für alle die die Krapfen probieren möchten, diese gibt es in zahlreichen Bauernläden Osttirols und am Stadtmarkt Lienz (jeden Freitag Nachmittag und Samstag Vormittag in Lienz). Diese sind auf alle Fälle eine Versuchung wert!

Vielen Dank an Familie Hatzer für das Vorstellen der Osttiroler Hochzeitskrapfen!
(c) Text und Bilder: Maria Hatzer