



# KRAPFEN MIT AMARETTO-KAFFEE FÜLLUNG

Ein Rezept vom Gasthof Waldbichl

## Zutaten

### Zutaten für die Krapfen

350 g Mehl  
50 g Dinkel-Vollkornmehl  
60 ml Sahne  
60 ml Öl  
1 Prise Salz  
1 EL Rum  
1 EL Zucker  
1 Eigelb  
1 Ei  
60 g Wasser handwarm

### Zutaten für die Amaretto – Kaffee Füllung

Amaretto Kekse  
2 Espresso  
5 EL Süße Brösel  
Kaffeelikör  
1 EL Honig  
1 Orangenschale unbehandelt, gerieben

## Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit Öl, Wasser, Rum, Zucker, Sahne, Eigelb, Ei und Salz vermischen, anschließend auf einer Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt zomin ruhen lassen.

Inzwischen die Zutaten der Amaretto-Kaffee-Füllung vermengen und mit Likör und Honig verfeinern.

Den Teig in 2 Stücke teilen und mit einer Nudelmaschine in 10cm breite dünne Streifen austreiben.

Auf die Hälfte des Streifens in regelmäßigen Abständen die Füllung geben, nun den Rand zusammenfalten, mit den Händen die Ränder andrücken und mit dem Teigrad die Krapfen ausradeln.

Das Backfett erhitzen und die Krapfen auf einer Seite braun backen, dann umdrehen und fertig backen. Abschließend abtropfen lassen und servieren.

Guten Appetit wünscht Claudia Laner vom Gasthof Waldbichl!

Ein Rezept von: Claudia Laner – Restaurant Waldbichl