

## "Faschings-Gropfa"

### Los geht's!

Mehl, Salz und 80g Zucker mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. 100 ml Milch erwärmen. Hefe und 1TL Zucker darin auflösen. "Hefemilch" zum Mehl gießen, zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen, 100 ml Milch zugießen. Zitronenschale raspeln, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Ei, Zitronenschale und Buttergemisch zum Hefeteig geben und alles verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig dünn ausrollen und 20 runde Scheiben (ca 8 cm) ausstechen. Teigreste nochmals verkneten, ausrollen und Scheiben ausstechen. Scheiben gehen lassen

Frittierfett auf 180° erhitzen. Die Hälfte der Teigscheiben mit Wasser bepinseln, in die anderen Hälften eine Mulde drücken und die Mulden mit beliebiger Marmelade füllen, dann mit den übrigen Scheiben bedecken und an den Rändern zusammendrücken.

"Gropfa" im Fett frittieren mit Puderzucker bestäuben oder Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und damit "bepinseln"

 Zutaten für X Personen

 Zeit: ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)



### Zutaten:

- 500 gr Mehl
- 80 g + 1 TL Zucker
- 200 ml Milch
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Ei
- Marmelade nach Belieben
- Puderzucker, zum bestäuben

### Notizen:

Ergibt ca. 12 Stück



### Wie hat's geschmeckt?

