

## Kernöl-Rosenkrapfen



**Nachspeise**  
Rezeptart



**25 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

30 Minuten Rastzeit



### Zutaten für 6 bis 8 Portionen

200g Mehl  
½ TL Backpulver  
3 Eidotter  
4 EL Sauerrahm (ca. 100 g)  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1 Eiklar  
Staubzucker  
Preiselbeermarmelade  
Fett zum Ausbacken

### Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen und mit Eidotter, Sauerrahm und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. rasch zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend den Teig Messerrückendick ausrollen und Scheiben in drei verschiedenen Größen ausstechen (je 6-8 Stück). Jede Scheibe am Rand mit einem scharfen Messer fünfmal ca. 1 cm tief einschneiden. Die Scheiben in der Mitte mit Eiklar bestreichen, je eine große, eine mittlere und eine kleine Scheibe aufeinander legen und in der Mitte zusammendrücken.

Fett in einem größeren Topf bei mittlerer Stufe erhitzen (145 bis max. 150 °C) und die vorbereiteten Krapfen mit der kleinsten Scheibe nach unten ins heiße Fett geben. Während dem Backen bildet sich die typische Rosenblütenform indem sich die „Blütenblätter“ aufstellen. Bei Bedarf zum Schluss umdrehen und noch ganz kurz von der anderen Seite backen. Die fertigen Krapfen auf einer Küchenrolle etwas abtropfen und abkühlen lassen.

Die Rosenkrapfen lauwarm genießen – dazu vor dem Servieren überzuckern und in der Mitte einen Teelöffel Preiselbeermarmelade geben.

**Rezept von Maria Thomann, Seminarbäuerin / Foto: Stefan Kristoferitsch**