

33. Kartoffelkrapfen.

Aus 125 Gramm Mehl, etwas lauer Milch und 7 Gramm Hefe bereitet man ein Hefenstück und läßt es gehen. Wenn es hoch genug gestiegen ist, fügt man 125 Gramm geriebene Kartoffeln, 1 Ei und 15 Gramm zerlassene Butter dazu und bereitet einen festen Teig, den man nach Geschmack salzt und zuckert. Mit Hülfe eines Eßlöffels werden runde Krapfen aus dem Teig geformt, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und mit einem Tuche zugedeckt, warm
5 gestellt. Sind sie nochmals gegangen, so bäckt man sie in heißem Schmalz gar.

(88 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap557.html>