

Bauernkrapfen als Originalrezept



EINLADUNG ZUR BAUERNHERBSTERÖFFNUNG in der Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern



Zutaten (für 25 Stück) und Zubereitung

300 g Milch, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 30 g Zucker, 10 g Rum, 20 g frischer Germ, 500 g Weizenmehl, 7 g Salz, 70 g Rosinen (können auch weggelassen werden), 60 g zimmerwarme Butter, 1 l Öl oder Butterschmalz zum Backen (je nach Größe der Pfanne), Staubzucker zum Bestreuen

Milch, Ei, Dotter, Zucker, Rum und Germ in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend gleich Mehl, Salz, Rosinen und Butter dazugeben und alles gemeinsam zu einem sehr weichen Germteig verarbeiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann gut esslöffelgroße Teigstücke abstechen und mit Hilfe von etwas Mehl zu schönen glatten und runden Kugeln schleifen. Diese Kugeln nochmals 10 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit das Fett (Butterschmalz oder Öl) auf 160 °C erhitzen. Die Kugeln vorsichtig – mit Hilfe von etwas Mehl – ausziehen, mit der Unterseite nach unten ins heiße Fett legen und backen, bis die goldbraun sind. Die Krapfen umdrehen und auch auf der zweiten Seite goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Bgm. Herbert Burgschwaiger
Gemeinde Bruck an der Großglocknerstraße

LAbg. Bgm. Michael Obermoser
Vorsitzender des Beirates

Mag. Christian Wörister
Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern GmbH





Festprogramm

11.00 – 14.00 Uhr **Rast der Kühe im Hirzbachfeld** in Fusch

12.00 Uhr **Eröffnung des Festzeltes** im Hof der Landwirtschaftsschule Bruck
Anschließend **Konzert der Trachtenmusikkapelle Bruck**

13.30 Uhr **Offizielle Eröffnung des Bauernherbstes**
der Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern
durch LAbg. Michael Obermoser, Bürgermeister
Herbert Burgschwaiger, Bauernherbst-Leiterin
Eveline Bimminger und Ferienregion-Geschäftsführer
Christian Wörister

14.00 Uhr **Offizieller Bieranstich**
durch Bergsteigerlegende Prof. Peter Habeler



ca. 15.00 Uhr

Beginn des Festzuges mit dem Eintreffen ...
... des Stiegl Pferdewagens
... der Oldtimer Traktoren vom „Club Gries“
... der liebevoll aufgekranzten Kühe

Umrahmung durch die Alphornbläsern und die Weisenbläser der TMK Bruck
Anschließend buntes Programm mit Vorstellung des Brucker Werktagdirndl,
Hundstoana Plattlergruppe, den Brucker Spitzbuben und der Schnalzergruppe
Maria Alm.

ab 18.00 Uhr

Tanzmusik mit dem Heimatlandquintett

Tipp:

Die Bauernschaft Bruck verköstigt mit Blattln und Kraut, selbstgemachtem Kuchen und heimischen Schmankerl. Bauernmarktstände mit Brot, Käse, Speck, Honig, Korbmacher, Zirbenpolster.

