Kirchweihnudeln

Zutaten für etwa 20 Stück:

Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:
150 g Sultaninen
1 cl brauner Rum
Zucker

Zubereitung:
Am Vorabend die Sultaninen in einer Schüssel mit Rum und etwas Wasser einweichen und an einen etwas wärmeren Ort stehen lassen.
Für den Teig alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Zum Schluss der Knetzeit die eingeweichten Früchte dazugeben und

unterkneten. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.
Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.
Runde Teiglinge mit der Unterseite kurz in Stärke tauchen, und versetzt auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Dabei achten, dass nicht mehr als 9 Stück auf ein Blech liegen. Krapfen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Krapfen nicht berührt.
Nach einer Gare von etwa 1 Stunde auf der Oberseite kreuzförmig einschneiden.
Weitere 2 Stunden (Wichtig!) zugedeckt und bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Kirchweihnudeln vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Nachdem die Nudeln eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen.
Kirchweihnudeln insgesamt 2 mal auf jeder Seite höchstens 2 Minuten backen!
Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und kurz auf ein Küchenkrepp geben.
In Zucker wenden.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Eveline Kormann zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.