

Köstliche Krapfen und knusprige Schweinshaxe: Rezept für Fasching!

Entdecken Sie einfache Rezepte für Krapfen und bayerische Schweinshaxn am 22. Februar 2025 – klassisch zubereitet, lecker!

Bayern, Deutschland - Der Geschmack des Herzens der bayerischen Küche wird jetzt auch zu Hause erlebbar! Während die 40-tägige Fastenzeit naht, stehen die köstlichen Krapfen und die berühmte Schweinshaxe hoch im Kurs. Die zum Backen geeigneten Krapfen sind vielseitig und lassen sich ganz einfach selber zubereiten, während die Schweinshaxe als rustikales Gericht mit ihrer knusprigen Fettschwarte und ihrem zarten Fleisch jeden Gaumen verwöhnt. Bevor das Fasten beginnt, werden diese traditionellen Leckereien zum Festessen!

Krapfen selbst gemacht

Laut **oe24** kann jeder in nur wenigen Schritten leckere Krapfen zaubern, die perfekt für die bevorstehenden Faschingswochen sind. Mit einem klassischen Rezept lassen sich diese fluffigen Teigkugeln ganz nach Belieben füllen, sei es mit Marmelade, Vanillecreme oder Schokolade. Die Zubereitung erfordert zwar etwas Geduld, aber die Freude, diese süßen Verführungen selbst zu backen, ist unvergleichlich!

Doch das süsse Gebäck ist nicht der einzige Hochgenuss! Die **bayerische Schweinshaxe**, ein weiterer Klassiker, wird traditionell in bayerischen Biergärten serviert und ist ein wahrer Gaumenschmaus. Im Backofen gegart entfaltet sie ihr topp Aroma und die knusprige Kruste lässt das Wasser im Mund

zusammenlaufen. Die Zubereitung dauert etwas mehr als zwei Stunden, doch die Mühe lohnt sich. Dazu passen köstliche Beilagen wie Kartoffelknödel oder Blaukraut, die den herzhaften Geschmack perfekt abrunden.

Für die Zubereitung der Schweinshaxe ist es wichtig, die richtige Technik anzuwenden: Das Fleisch muss sorgfältig gewürzt und richtig gegart werden, um den idealen Garpunkt zu erreichen. Mit dunklem Bier als Befeuchter wird die Schwarte besonders knusprig, was das Gericht zu einem Highlight jeder Familientafel macht! Ob zu Feierlichkeiten oder einfach nur so - mit diesen Rezepten bringt man ein Stück bayerische Tradition ins eigene Zuhause.

Details	
Ort	Bayern, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.bayerische-spezialitaeten.net

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at