

KIRCHTAGSKRAPFEN

(für ca. 20 Stück)

Zutaten

Teig:

100g Mehl

100g Sahne

½ Ei

Salz

3h rasten lassen

Fülle (1 Tag vorher):

100g Mohn

50g Haselnüsse

2 EL Preiselbeermarmelade

1 EL Heidelbeermarmelade

1 EL Marillenmarmelade

2cl Rum

1 TL Vanillezucker

½ Schote echte Vanille

Butterschmalz zum Herausbacken
(es eignet sich auch Butterschmalz
gemischt mit Frittierfett – Hälfte
Hälfte)

Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut vermengen.
Dann bis zum nächsten Tag ruhen lassen damit es gut einzieht.
Falls die Fülle dann etwas zu flüssig sein sollte, einfach noch
ein bisschen Mohn und Haselnüsse begeben.

Den Teig hauchdünn ausrollen (am besten zu dünnen Blättern).
Auf die Hälfte des ausgerollten Teigs mit 2 Kaffeelöffel oder
einem Spritzsack, in regelmäßigen Abständen von ca. 4 cm
kleine Häufchen von der Fülle geben.

Die zweite Hälfte des Teiges über die Füllhäufchen legen
und die Zwischenräume gut andrücken.

Die einzelnen Quadrate ausradeln. Die Krapfen noch kurz
zurechtzupfen und auf ein Blech legen.

GUTES GELINGEN

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria

TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24

info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

