



Benötigte Zutaten

Für die Krapfen

120 ml **Premium Alpenmilch**

500 g Mehl

2 Eier (Größe L)

250 g **Premium Sauerrahm**

1 Prise Salz

Öl zum Ausbacken
(Raps- oder
Sonnenblumenöl)

Für die Garnitur

Staubzucker

Apfelmus

Tennengauer Krapfen

Die Tennengauer Krapfen sind ein traditionelles Gebäck aus Salzburg zu den höchsten Feiertagen wie Hochzeiten, Taufen oder Geburtstagen. Doch eigentlich schmecken sie das ganze Jahr über.

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten gut vermischen, danach verkneten und die Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig ausrollen, bis kleine Blasen entstehen.
2. Den Teig dann mindestens zwei Stunden kalt rasten lassen.
3. Anschließend den Teig wieder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Vierecke ausschneiden.
4. Diese in der Mitte zweimal einschneiden. Aber Achtung: nicht bis zum Rand!
5. Die Vierecke mit einem Kochlöffel auffädeln, indem man einmal durch den Einschnitt fährt und dann in heißem Fett ausbacken.
6. Die Tennengauer Krapfen mit reichlich Staubzucker und Apfelmus servieren.

Tipp: Die Tennengauer Krapfen schmecken besonders gut, wenn man sie noch warm isst.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



cookingcatrin.at