

Butterkrapfen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Blätterteig:

250 g Butter
250 g glattes Mehl
1 EL Essig
Wasser
1 Eidotter
½ KL Salz

Marmelade oder Rosinen zum Füllen



Zubereitung:

Ein Drittel des Mehls mit der Butter verkneten, ein viereckiges Stück formen und kalt stellen.

Aus den übrigen zwei Drittel des Mehls mit Eidotter, Essig, Salz und kaltem Wasser einen Strudelteig kneten und rasten lassen. Diesen Teig vierlappig auswalken, so, dass das Teigstück in der Mitte dicker bleibt. Den Butterziegel darin einschlagen, sodass er ganz bedeckt ist. Diesen zusammengeslagenen Teig mit dem Nudelwalker nach beiden Seiten hin auseinander klopfen, sodass er ein Rechteck bildet, dann dreimal zusammenfalten. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, dann den Teig in ein reines Tuch einschlagen und 1 Stunde kalt rasten lassen. Den ganzen Vorgang des Auswalkens, Zusammenfaltens und Rastenlassens noch zweimal wiederholen.

Den Teig ausrollen und in etwa 10 cm große Vierecke schneiden, in die Mitte Marmelade oder die Rosinen geben und zusammenklappen. Die Krapfen auf einem mit Wasser angefeuchteten Backblech bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Johann Pabst!*

