

Spagatkrappen:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

500 g glattes Mehl
250 g Butter
50 g Staubzucker
2 Eidotter
2-3 EL Rum
etwas Weinsteinpulver
1 Prise Salz
1/8 l Sauerrahm
¾ kg Ceres Fett zum Backen
Staubzucker und Zimt (zum Wälzen)



Zubereitung:

Mehl, Staubzucker und Butter leicht verbröseln, die restlichen Zutaten untermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Danach cirka 1 Stunde rasten lassen.

Anschließend den Teig sehr dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden (6x10 cm).

Die Rechtecke in der Spagatkrappenform einklemmen und bei cirka 180°C im Ceres Fett goldgelb backen.

Kurz abtropfen lassen und anschließend in Zimtzucker wälzen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Edith Pichler

