



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl
5 Stk. Eidotter
Salz
Zitronen
Butter
Milch
Öl

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Butter kann auch etwas Rahm in den Teig gegeben werden.



Claudia Wallmann
LK Salzburg



Quellen:



Salzburger Bäuerinnen: **#ich bin**
Regional

Hasenöhrli mit Sauerkraut



Foto: Claudia Wallmann - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem mittelfesten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Danach den Teig messerrücken-dick auswalzen und Dreiecke ausradeln.
- Die Dreiecke in heißem Fett oder Öl ausbacken.
- Mit Sauerkraut servieren und genießen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

