

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

5 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Schuss	Schnaps
200 g	Mehl (glatt)

Mein persönlicher Tipp

Früher verspeiste man die Affen zu frischem Apfelmus oder Hollerröster.
Ungesüßt aß man dazu Sauerkraut.:

Helga Hetzeneder

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Affen

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig verkneten. Wenn die Masse etwas zu weich ist, noch etwas Mehl hinzufügen.
- Zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
- Runde dünne Teigflecke von ca. 28 cm Durchmesser ausrollen.
- Mit dem Teigrad im Abstand von 1 cm Schlitte in den Teig schneiden und zwar so, dass die Teigränder nicht durchgeschnitten werden.
- Einen Kochlöffelstiel durch die Teigschlitte fädeln (ähnlich wie die Nadel beim Stopfen).
- Den letzten Teigrand über die vorderen Teigstreifen heben.
- Butterschmalz in einem engen Gefäß (kleiner hoher Topf) erhitzen. Teig mit dem Kochlöffel in heißes Butterschmalz halten und goldbraun backen.
- Gebäck vom Kochlöffel streifen und noch warm überzuckern.

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen, Affen und Co*