



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Stk. Semmeln
- 250 ml Most
- 200 g Kristallzucker
- 125 ml Milch
- 120 g Mehl
- 1 EL Rum (38 %)
- 2 Stk. Eier
- 1 Prise Salz
- Zimt, gemahlen
- Butterschmalz
- Staubzucker
- Zwetschkenmarmelade

**Mein persönlicher Tipp**

Alternativ zum Butterschmalz kann auch ein Pflanzenfett wie zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumenöl oder Rapsöl, sowie kaltgepresstes Traubenkernöl verwendet werden.



**Emilie Staudinger**  
Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

## Steyrer Beichtpfesen



Foto: LK OÖ/ Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden.
- o In ein Gemisch aus Most und Zucker tauchen - mit Zimt überstäuben.
- o Je 2 Scheiben mit Marmelade zusammensetzen.
- o Für den Backteig Milch, Mehl, Rum, Eier und Salz zu einem dickflüssigen Teig rühren.
- o Semmelscheiben in diesen Teig tauchen.
- o Im Butterschmalz schwimmend herausbacken.
- o Vor dem Servieren gut überzuckern.

**Quellen:**



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

