



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g	Mehl
	Salz
150 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1,5 EL	Sauerrahm
1 Schuss	Most
1 EL	Kristallzucker

Mein persönlicher Tipp

Dieses mürbe Gebäck kann man in Schachteln bis zu zwei Wochen lagern.



Andrea Hintenberger

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

Schnürrkrapfen



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

Zubereitung

- Mehl, Salz und Butter abröseln, Zucker in Most oder Wein auflösen und mit Ei, Dotter und Sauerrahm rasch zu einem Teig kneten.
- Über Nacht kühl stellen.
- Teig ungefähr 3 mm dick auswalken, in Rechtecke schneiden, über das Backeisen legen und im heißen Fett backen.
- Mit Zimt-Zucker bestreuen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen, Affen und Co*