



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

380 g Butter
550 g Mehl (glatt)
4 Stk. Eier
4 EL Sauerrahm
4 EL Weißwein
0,5 TL Salz
Frittierfett
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Für das Fett eine sehr hohe Pfanne oder einen Topf verwenden, sodass die gesamten Spagatkrapfen im Fett sind.:

Anna Dommaier

Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
Brauchtumsgebäck II- Krapfen & Beugel köstlich selbstgemacht

Niederösterreichische Spagatkrapfen

Zubereitung

- o Kalte Butter mit Mehl abröseln, restliche Zutaten rasch einarbeiten, zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank rasten lassen.
- o Teig messerrückendick auswalken, in 12 x 7 cm große Rechtecke schneiden.
- o Auf Spagatkrapfenformen legen, mit der Spagatschnur festbinden bzw. mit der Zange fixieren und im heißen Fett goldbraun einige Minuten backen.
- o Die Spagatkrapfen aus dem Fett nehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.
- o Noch warm mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

