



**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

## Niederösterreichische Spagatkrapfen



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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



Bild 1

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Österreich:

*Brauchtumsgebäck II- Krapfen & Beugel köstlich selbstgemacht*

