



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 abbröseln, 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

