



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

900 g Mehl  
300 g Butter  
4 Stk. Eidotter  
500 ml Weißwein  
10 Stk. Würfelzucker  
1 EL Zimt, gemahlen  
Salz  
Zitronenschalen,  
unbehandelt  
pflanzliches oder  
tierisches Fett  
Zimt, gemahlen  
Staubzucker

#### Mein persönlicher Tipp

Der Wein kann durch Milch oder  
Apfelsaft ersetzt werden.:

#### Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## Steirische Spagatkrapfen

### Zubereitung

- Den Zucker in Wein auflösen.
- Das Mehl mit Butter abbröseln.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine Stunde rasten lassen und dann dünn auswalken.
- Rechtecke ausradeln, auf die Spagatzangen geben und in Öl herausbacken.
- Etwas auskühlen lassen und in einem Zimt - Zuckergemisch drehen.