

**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 abröseln.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine Stunde rasten lassen und dann dünn auswalzen.
- Rechtecke ausradeln, auf die Spagatzangen geben und in Öl herausbacken.
- Etwas auskühlen lassen und in einem Zimt - Zuckergemisch drehen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

