

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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.