



**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

**Steirische Spagatkrapfen**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Mein persönlicher Tipp**

Der Wein kann durch Milch oder Apfelsaft ersetzt werden.



**Eva Maria Lipp**

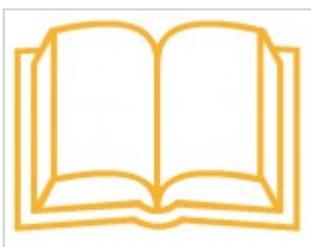
Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Zubereitung**

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



**Quellen:**



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

