

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 40 dag | Mehl |
| 6 Stk. | Eidotter |
| 6 EL | Obers |
| 4 dag | Staubzucker |
| 1 Prise | Salz |
| 0,5 TL | Backpulver |
| | Ribiselmarmelade |
| | Zucker |
| | pflanzliches oder tierisches Fett |

Mein persönlicher Tipp

Preiselbeeren schmecken ebenso und ersetzen die Ribiselmarmelade.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

Rosenkrapfen

Eine typische, steirische Hochzeitsmehlspeise

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Teig kneten und rasten lassen, danach gut messerrückendick auswalzen.
- Drei Scheiben in verschiedenen Größen (6,4,2 cm) ausstechen.
- In jede Scheibe 5 Einschnitte von 1 cm Länge vom Rand zur Mitte machen.
- Die Teigscheiben der Größe nach in der Mitte mit Eiklar zusammenkleben und andrücken.
- Krapfen mit der kleinsten Scheibe nach unten ins heiße Backfett legen und wenden, wenn die Unterseite eine goldig-braune Farbe hat.
- Nach dem Backen überzuckern und in die Mitte der kleinsten Scheibe einen Tupfen Ribiselmarmelade geben.
- Zum Füllen mit Marmelade empfiehlt sich die Verwendung eines Dressiersackes mit einer kleinen Tülle.

Zusatzinfo: Die Rosenkrapfen sind eine typische steirische Hochzeitsmehlspeise und ein Aufputz für den Mehlspeisenteller.



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
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

