

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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Teig kneten und rasten lassen, danach gut messerrückendick auswalken.
- 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.