



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

