



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

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

