

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
1 Stk. Eidotter
Salz
1 EL Essig
lauwarmes Wasser
Marmelade

Mein persönlicher Tipp

Der Butterriegel sollte gut gekühlt, aber nicht zu fest sein, sonst reißt der Teig sehr leicht!:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Butterkrapfen

Ein luftig, lockeres Gebäck, nur mit etwas Marmelade gesüßt

Zubereitung

- Ein Drittel des Mehles mit Butter verkneten und daraus einen flachen Ziegel (20 x 15 x 2 cm) formen, diesen mit Butterpapier zudecken und kalt stellen.
- Aus den restlichen Teigzutaten einen Strudelteig kneten und ½ Stunde rasten lassen.
- Strudelteig zu einem Rechteck ausrollen, Butterriegel darauflegen und Teig darüber zusammenlegen.
- Mit dem Nudelwalker auseinander schlagen bzw. rollen und in vier Schichten übereinander legen, nochmals auseinander schlagen und danach Teig dreifach übereinander legen.
- Diesen Vorgang noch zweimal jeweils nach einer Stunde Ruhezeit im Kühlschrank wiederholen.
- Den Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen und in Quadrate (Größe 6 x 6 cm) schneiden.
- Jeweils ein halbes Teelöffel Marmelade in die Mitte geben.
- Teig am Rand mit Ei bestreichen (aber nicht über die Schnittkanten, da sonst die Blätter verklebt werden) und Quadrate zu einem Rechteck zusammenklappen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bespritzen und bei 210 °C ca. 15 Minuten backen.
- Dieses Gebäck sollte fertig gebacken einem Buch ähnlich sehen.

Zusatzinfo: Die Butterkrapfen sind ein luftig, lockeres Gebäck, welches nur mit etwas Marmelade gesüßt ist. Sie sind eine steirische Hochzeitsmehlspeise mit sehr langer Tradition.

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*