

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



Eva Maria Lipp
Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

Butterkrapfen

Ein luftig, lockeres Gebäck, nur mit etwas Marmelade gesüßt



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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, Butterziegel 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.