



**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, 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.



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

