

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

500 g	Mehl
2 Prisen	Salz
3 EL	Staubzucker
300 g	Butter
125 ml	Schlagobers
	Zimt, gemahlen
1 TL	Backpulver
1,5 l	pflanzliches oder tierisches Fett
1 EL	Staubzucker

## Almraunggerl

**Zubereitung****... für ca. 1 kg fertige Raunggerl:**

- Aus Mehl, Salz, Staubzucker, Butter, Schlagobers und Zimt einen Mürbteig bereiten und diesen an einem kühlen Ort ca. eine ½ Stunde rasten lassen.
- Den Teig 1 cm dick auswalzen.
- Mit dem Teigrad kleine Quadrate radeln und im tiefen Fett herausbacken.
- Wichtig: während des Backens immer umrühren, damit sie gleichmäßig goldgelb gebacken werden.
- Aus dem Fett herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.

**Mein persönlicher Tipp**

Das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Raunggerl zu schnell braun werden und nicht durchgebacken sind.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:  
*Almkochbuch*



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  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

