



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

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

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 auswalken.
- 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.