



**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**

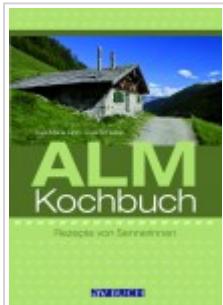
Das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Raunggerl zu schnell braun werden und nicht durchgebacken sind.



**Eva Maria Lipp**  
Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben



**Quellen:**



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:  
*Almkochbuch*

## Almraunggerl



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

### 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.



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

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  
Ländlicher Raum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

AV BUCH



lk  
Bäuerinnen  
Österreich

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

