

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

Almraunggerl



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

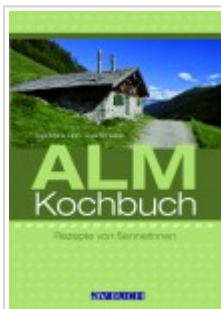
Zubereitung

... 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 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.



Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch

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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

