



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Roggenmehl
20 g Salz
20 g Brotgewürz
370 ml Wasser
380 ml Milch
300 g Sauerteig
Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Diese können Sie sowohl zum Kaffee oder auch mit Sauerkraut als Hauptspeise reichen.:

Helga Holzer

Bäuerin aus St. Martin am Tennengebirge

Quellen:

- Helga Holzer: *Privatrezept*

Lammertaler Dampflkrapfen

Zubereitung

- Milch und Wasser mischen.
- Alle Zutaten zu einem glatten mittelfesten Teig verarbeiten. Ca. 2 Stunden zugedeckt, gehen lassen.
- Aus dem Teig runde dünne Kreise auswalken (ca. 15 cm Durchmesser und 2 mm dick).
- In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz schwimmend herausbacken.
- Während des Backens die Pfanne immer wieder schütteln und den Krapfen umdrehen und mit Fett übergießen.

