



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

Lammertaler Dampflkrapfen



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Helga Holzer: *Privatrezept*