



**Kochdauer:**  
Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**  
gut machbar

#### Zutaten:

125 ml Wasser  
50 g Butter  
100 g Weizenmehl  
2 Stk. Eier  
0,5 TL Salz  
Almkräuter

#### Mein persönlicher Tipp

Die Almkräuter-Brandteigkrapferl können auch schon am Vortag zubereitet werden.



**Andrea Schilchegger**  
Seminarbäuerin aus Annaberg

## Almkräuter-Brandteigkrapferl



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen. Dann das Mehl zugeben und glatt rühren.
- Wenn sich der Teig vom Kochlöffel löst, überkühlen lassen und mit dem Mixer die Eier und die fein geschnittenen Almkräuter (Dost, Quendel, Giersch, Brennnessel) einrühren.
- Der Teig soll sofort verwendet werden!
- Bei 220 °C Heißluft 10 Minuten backen und bei 180 °C weitere 15 Minuten backen.
- Während des Auskühlens vor Zugluft schützen.

#### Quellen:



Andrea Schilchegger: *Privatezept*



**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  
Landesentwicklungs-  
fonds für die  
Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

