

Spagatkrappen:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

1 kg glattes Mehl
500 g feine Thea
1 Becher Sauerrahm
2 Eier
4 EL Zucker
Salz
Staubzucker und Zimt zum Wälzen
Pflanzenfett zum Backen



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten (kein Mehl mehr dazu!).

In 6 gleiche Teile teilen und in Folie über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Dünn auswalken (dass man darunter eine Zeitung lesen könnte) und in gleichgroße Rechtecke radeln, in die Spagatkrappen-Zange geben und im Pflanzenfett goldgelb backen.

Kurz abtropfen lassen und anschließend in Zimtzucker wälzen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Vera Obenaus

