Rosenkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Dinkelmehl
40 G	Backzucker
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Backpulver
6	Eidotter
6 EL	Schlagobers
3 EL	Weißwein
	eventuell etwas Flüssigkeit je nach Teigkonsistenz
	Marmelade (Erdbeer oder Ribisel)

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig verkneten.
2. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Den Teig Messerrückendick auswalken.
4. In 3 verschieden große Kreise (ca. 7cm, 5cm, 3cm) ausstechen.
5. Jeden Kreis ca. 4 x 1cm zur Mitte einschneiden.
6. In der Mitte jeden ausgestochenen Teigkreis mit Eiklar bestreichen und von groß bis klein zusammenkleben.
7. In Butterschmalz goldbraun ausbacken.
   Mit der Oberseite zuerst ins Fett legen und dann wenden.
8. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.
9. Ins “Körbchen der Rose” fein passierte Marmelade
   (Erdbeer oder rote Ribisel schmeckt am besten)
   nach Wunsch mit der Spritztülle spritzen und genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN