

Spagatkrapfen mit Grüner Minze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Mehl glatt
250 g Butter
50 g Staubzucker
2 Eidotter
3 EL Rum
etwas Weinsteinpulver
Prise Salz
1/8 l Sauerrahm
3/4 kg Kokosfett zum Backen
Staubzucker und Zimt zum Wälzen

ZUBEREITUNG DER SPAGATKRAPPEN

Mehl, Staubzucker und Butter leicht zerbröseln, die restlichen Zutaten untermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Danach eine Stunde rasten lassen.

Den Teig sehr dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden (ca. 6 x 10 cm). Die Rechtecke in der Spagatkrapfenform einklemmen und bei ca. 180° C im Kokosfett goldgelb ausbacken. Kurz abtropfen lassen und anschließend in Zimtzucker wälzen.

Diese Mehlspeise kann einfach so genossen werden oder man klebt zwei Hälften mit Preiselbeerobers zusammen.

Wir wünschen
guten Appetit!

