



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
2 EL	Staubzucker
1 TL	Salz
150 g	Premium Teebutter
1/4 l	Rahm (Süß- oder Sauerrahm)
	Fett zum Ausbacken

Zum Bestreuen:
Staubzucker und Zimt

Almraunkerl

Der Sommer geht langsam zu Ende: „Summa is umma!“ heißt es so auch vielerorts und bei den Almabtrieben kommen die Tiere wieder herunter ins Tal. Dazu gehören auch heimische Schmankerl. Im oberen Ennstal gibt es zum Beispiel die Almraunkerl. Unsere ORF Salzburg-Fernsehgartenköchin Iris Köck serviert sie in der Fernsehgartenküche.

Anleitung

1. Die trockenen Zutaten – Mehl, Zucker, Salz – auf der Arbeitsfläche miteinander vermischen. Die Butter in kleinen Mengen dazugeben und mit dem Mehl abbröseln. Zum Schluss den Rahm hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den fertigen Mürbteig im Kühlschrank rund eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Nun den Teig in Stücke teilen und zu daumendicken Rollen formen. Kleine Würfel abschneiden, die in etwa 1–2 cm groß sind. Die sogenannten Almraunkerl schwimmend in heißem Fett rundum backen.
4. Während des Backens umrühren, damit sie gleichmäßig bräunen. Die Raunkerl mit einem Sieb herausnehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
5. Noch warm in Zimtzucker wälzen oder mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten