



Benötigte Zutaten

2 kg	Mehl glatt
4 Pkg.	Trockengerst
	Salz
etwas	Zucker
6	Eier
1.25 l	Premium Alpenmilch (warm)
	Schweineschmalz und Butterschmalz zum Backen

Flaumige Bauernkräpfen

Ein Meisterstück der bäuerlichen Kochkunst

Anleitung

Zubereitung

1. Aus den Zutaten wird ein eher weicher Germteig hergestellt.
2. Den Teig zweimal gehen lassen.
3. Laibchen ausstechen.
4. Diese wiederum zugedeckt gehen lassen.
5. Im heißen Fett backen.
6. Bauernkräpfen werden entweder mit Staubzucker, Ribiselmarmelade oder mit Sauerkraut serviert.

Aus den Zutaten wird ein eher weicher Germteig hergestellt. Den Teig zweimal gehen lassen und anschließend Laibchen ausstechen. Diese wiederum zugedeckt gehen lassen und anschließend im heißen Fett backen.

Bauernkräpfen werden entweder mit Staubzucker, Ribiselmarmelade oder mit Sauerkraut serviert.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten