

Spagatkrapfen

Die Spagattkrapfen sind eine Steirische Mehlspeisen Spezialität. Das Rezept für das zart feine Zimt Gebäck wurde früher hauptsächlich bei Hochzeiten und an Feiertagen gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

125 g	Butter (weich)
1 TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eidotter
125 ml	Sauerrahm
300 g	Mehl
	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
	Zimtpulver
	Öl (oder Fett zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für die **Spagatkrapfen** die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zimtpulver und Salz hinzugeben und mit einem Mixer schaumig verrühren.
2. Die Eidotter nach und nach dazu rühren, danach den Sauerrahm einrühren und zum Schluss das Mehl dazu geben und kräftig verrühren. Etwa 30 Minuten rasten lassen.
3. Anschließend mit den Händen zu einen Teig Klumpen verkneten und nochmals 30 Minuten rühren lassen.
4. Den auf einer bemehlten Oberfläche zirka 3mm dick ausrollen. Danach in zirka 3,5cm breite Teig Streifen schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne auf zirka 150°C erhitzen.

5. Die Teig Stücke auf die Spagat Zange legen und einklemmen. Im heißen Öl backen bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Spagatkrapfen auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Vorgang mit den restlichen Teig Streifen wiederholen.
6. Den Staubzucker, Vanillezucker und Zimtpulver vermischen, und die fertigen ausgekühlten Krapfen darin wälzen.

Tipp

Serviert mit Schlag und Preiselbeeren Marmelade sind die Spagatkrapfen ein köstlicher Gaumenschmaus.