

# Rezepte zum Sammeln

## Kochen auf Südtirolerisch

### Krapfen



Für 4 Personen:

#### Zutaten:

220 g Weizenmehl	1 EL Öl
180 g Roggenmehl	1/10 l Milch
1 Ei	Salz
1 Eigelb	Marmelade
2 EL Sahne	Öl zum Backen
1-2 EL Butter	

#### Zubereitung:

Die Mehle mit dem Ei, dem Eigelb, der Sahne, dem Butter, dem Öl, der Milch und Salz zu einem Teig verkneten und eine Stunde ruhen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und daraus ovale Blätter austreiben. Mit Marmelade (Kastanien-, Zwetschgen-, Marillenmarmelade) füllen, längs zusammenklappen, die Ränder festdrücken und ausradeln. Im heißen Öl auf beiden Seiten goldgelb backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und am besten noch heiß servieren.

Gutes Gelingen!

Quelle: [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)