

Die Tiroler sind stolz auf ihre Spezialitäten

Skiparadies
Sölden: malerische
Winterwelt in
der Abendstimmung



Knusprige Krapfen mit Konfitüre

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 150 ml Milch
- 150 g Butter
- 500 g + etwas Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Weißbrot (vom Vortag; ersatzweise Paniermehl)
- 200 g Erdbeer- oder Kirsch-Konfitüre
- ca. 1 l Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Mehl aufhäufeln. Salz zugeben und mit dem Milch-Butter-Gemisch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig auf Mehl dünn ausrollen und in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Weißbrot reiben. Konfitüre mit den Bröseln vermischen.

3 Je 1 TL der Konfitüre-Mischung auf ein Teigquadrat setzen. Dieses über die Füllung klappen, so daß Dreiecke entstehen. Die Ränder gut zusammendrücken.

4 Öl auf 190 °C erhitzen. Krapfen darin, evtl. portionsweise, goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).
Stück ca. 160 kcal / 670 kJ.
E 2 g, F 11 g, KH 13 g

Im nächsten Heft:
Schlemmertour durchs Elsaß



Tiroler Tradition genießt man im Land- und Kulturgasthof „Strasserwirt“ im Pustertal in doppelter Weise: In dem historischen Haus wird man nicht nur besonders verwöhnt – man kann dort auch die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten unter Anleitung des Küchenchefs Andreas Kofler selber erlernen. Frühjahrs-Kochkurs: vom 12.-16. März. Nähere Informationen: Tel. 0043/4846/6354 od. Fax 0043/4846/6354-55

FEINES AUS DER NATUR

- Die Tiroler Brände aus Obst – die sogenannten Obstler – gelten als edle Tropfen, die die Grappa-Konkurrenz aus Italien nicht fürchten müssen. Für 1 l Williamsbirne destilliert zum Beispiel die Firma Rochelt mindestens 15 Kilo Birnen.
- Hervorragend in der Qualität sind auch Fruchtsirupe aus Tirol, z. B. von Darbo. Herrlich auch zum Mixen erfrischender Säfte oder anregender Cocktails.



Knusprige Krapfen mit Konfitüre