



## Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfülle



handgemacht & tiefgekühlt

### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZEN-  
GRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
Fülle (50%): Blattspinat (77%), Kartoffeln,  
Zwiebel, Speisesalz, Pfeffer, Rapsöl, Knob-  
lauch, Muskat.

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.  
Enthaltene Allergene:  
A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	657 kJ / 157 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	1,2 g

### BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 100 Stück

### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochen-  
des Salzwasser geben, vorsichtig umrühren,  
auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordamp-  
fen, die Einsätze mit Öl besprühen und die  
gefrorenen Schlutzkrapfen darauf geben, mit  
Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle  
Schlutzkrapfen rundherum mit Öl benetzt sind  
und 6 Minuten dämpfen.

**Nicht zum Rohverzehr geeignet!**

### dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol  
t: +43 (0) 5223 22 441  
f: +43 (0) 5223 22 441 22  
office@dengg.info • www.dengg.info

### SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten  
Schlutzkrapfen mit etwas braun zerlassener  
Butter, geriebenem Parmesan und frischem  
Schnittlauch. Guten Appetit!