

ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.
 Fülle (50%): Äpfel (61 %), Feigen (8 %), HASELNÜSSE (8 %), Zucker, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Weisswein (enthält SULFITE), Inländer Rum, Vanillezucker (Rohrohrzucker, Bourbon Vanillepulver), Zitronensaft, Zimt.
 Kann Spuren von Sesam enthalten!

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
 A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
 G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 H... Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 O... SCHWEFELDIOXID, Sulfite (<10mg/kg)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	1026 kJ / 245 kcal
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0,35 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 / 50 Stück

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



Apfel-Feige-Nusskrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Krapfen in viel kochendes (leicht gesalzenes) Wasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

Die gefrorenen Krapfen in ca. 160°C heißem Öl (nicht zu heiß) schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 5 Minuten)

Nicht zum Rohverzehr geeignet!



SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten gekochten Apfel-Feige-Nusskrapfen z.B. mit Butterbrösel oder mit etwas Zimtzucker bestreut oder mit Vanilleeis als köstliches Dessert, oder die frittierten Apfel-Feige-Nusskrapfen einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen.
 Guten Appetit!