



**ZUTATEN**

Teig (50%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.  
 Fülle (50%): Preiselbeerkonfitüre herb (64%) (Preiselbeeren 55%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin), Äpfel, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Zucker, Inländer Rum, Vanillezucker (Rohrohrzucker, Bourbon Vanillepulver).

**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

**Preiselbeerkrapfen**



**handgemacht & tiefgekühlt**

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g**

Brennwert	1026 kJ / 273 kcal
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	49 g
davon Zucker	25 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,80 g

**BESONDERE MERKMALE**

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

**VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)**

15 / 50 Stück

**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!**



**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 gekochten Preiselbeerkrapfen z.B. mit Butterbrösel oder mit etwas Zimtzucker bestreut oder mit Vanilleeis als köstliches Dessert, oder die frittierten Preiselbeerkrapfen einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen. Guten Appetit!