



### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
Fülle (50%): Kartoffeln (86%), Wasser, Zwiebel, Lauch, Speisesalz, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Muskat.

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Schlipfkrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert                   | 649 kJ / 155 kcal |
| Fett                        | 1,7 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g             |
| Kohlenhydrate               | 31 g              |
| davon Zucker                | 0,9 g             |
| Eiweiß                      | 4,3 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 Schlipfkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlipfkrapfen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlipfkrapfen 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 Schlipfkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch. Guten Appetit!