



#### 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

## Schlupfkrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

#### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| Brennwert                           | 649 kJ / 155 kcal |
| Fett<br>davon gesättigte Fettsäuren | 1,7 g<br>0,2 g    |
| Kohlenhydrate<br>davon Zucker       | 31 g<br>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 Schlutzkrapfen 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 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  
office@dengg.info • www.dengg.info

#### SERVIERTIPP

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

hergestellt in



**Tirol**