



**ZUTATEN**

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
 Fülle (50%): Kartoffeln (74%), Wasser, SPEISETOPFEN 20% F.i.T. (19%), Lauch, Speisesalz, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Muskat.

**ALLGERGENE STOFFE**

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

**Schlutzkrapfen**  
 mit Kartoffel-Topfenfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	571 kJ / 136 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	25 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	4,6 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  
 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!