

### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZEN-  
GRIESS, Rapsöl, Speisesalz.

Fülle (50%): Grammeln (46%), Zwiebel, Was-  
ser, Kartoffeln, Speisesalz, Majoran, Kümmel.

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Schlutzkrapfen mit Grammelfülle



handgemacht & tiefgekühlt

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1336 kJ / 319 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g
Kohlenhydrate	27g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,3 g

### BESONDERE MERKMALE

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

### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 Stück

### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochen-  
des Salzwasser geben, vorsichtig umrühren,  
auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordamp-  
fen, 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 oder einfach mit etwas Sauer-  
kraut servieren. Guten Appetit!