



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.
Fülle (50%): Pfifferlinge (46%), Zwiebel, Kartoffeln, Wasser, Petersilie, Speisesalz, WEIZENMEHL, Paprikapulver, Pfeffer, Thymian

ALLGERGENE STOFFE

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

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	529 kJ / 126 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g 0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	23 g 0,8 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,85 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!