

### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
Fülle (50%): Zwiebel, Speck (29%) [Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E250), Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat E252, Rauch], Kartoffeln, Rapsöl, Petersilie, Speisesalz, Pfeffer.

### ALLGERGENE STOFFE

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

## Schlutzkrapfen mit Speckfülle



handgemacht & tiefgekühlt

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	883 kJ / 211 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g 2,5 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27 g 1,7g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,4 g

### BESONDERE MERKMALE

- ✓ 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.

### ZUBEREITUNG IM DER FRITTEUSE

Die gefrorenen Krapfen in ca. 160°C heißem Öl (nicht zu heiß) schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 5 Minuten).

**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 Sauerkraut oder die frittierten Krapfen als knuspriges Topping auf einem knackigen frischen Salat. Guten Appetit!