



ZUTATEN

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

Fülle (50%): Blattspinat (77%), Kartoffeln,
Zwiebel, Speisesalz, Pfeffer, Rapsöl, Knob-
lauch, Muskat.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schlutzkrapfen
mit Spinatfülle**



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	657 kJ / 157 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	1,2 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 50 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. Guten Appetit!