

ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.

Fülle (50%): Zwetschken (67%), Zucker, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Kartoffeln, Inländer Rum, Zimt.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse



Stanzer Zwetschkenkrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1013 kJ / 242 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	42 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	0,35 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Krapfen in viel kochendes (leicht gesalzenes) Wasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IN 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

office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten gekochten Stanzer Zwetschkenkrapfen z.B. mit Butterbrösel oder mit etwas Zimtzucker bestreut oder mit Vanilleeis als köstliches Dessert, oder die frittierten Stanzer Zwetschkenkrapfen einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen.
Guten Appetit!