



**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 davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g 3,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	42 g 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!**



**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!

**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