



## ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIESS, Rapsöl, Speisesalz.  
Fülle (50%): Grammeln (46%), Zwiebel, Wasser, Kartoffeln, Speisesalz, Majoran, Kümmel.

## ALLGERGENE STOFFE

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

## Schlutzkrapfen mit Grammelfülle



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g	
Brennwert	1336 kJ / 319 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	20 g 9,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	27g 0,9 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,3 g

## BESONDERE MERKMALE

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

## VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 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  
office@dengg.info • www.dengg.info

## SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten Schlutzkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch.  
Guten Appetit!