Schnürkrapfen

FOTO: ORF Nachlese Ausgabe 02/22 | Stephanie Golser

Info: Für diese Mehlspeise benötigt man eine spezielle Schnürkrapfenform (bzw. Spagatkrapfenform), die im Fachhandel oder online erhältlich ist. Bei modernen Formen (siehe Schritt 5) hält die Zange den Teig während des Herausbackens fest. Bei alten Formen wurde der Teig auf die zylinderförmige Form gelegt und zum Fixieren mehrmals mit einer Schnur (Spagat) umwickelt. Daher stammt auch der Name Schnür- oder Spagatkrapfen.

Das brauchen Sie für 14 Stück Schnürkrapfen:

- 280 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Dotter (Größe L)
- 1 Ei (Größe L)
- 1 EL (35–40 g) Sauerrahm
- 2 EL Weißwein
- 1 Prise Salz
- reichlich Öl zum Herausbacken
- Staubzucker (mit etwas Zimt vermischt) zum Bestreuen

Zubereitung:

Schritt 1 - Verkneten
Alle Zutaten auf einem leicht bemehlten Arbeitsbrett miteinander zu einem Teig verkneten und diesen am besten über Nacht an einem kühlen Ort rasten lassen.

Schritt 2 - Ausrollen
Am nächsten Tag den Teig mit einem Nudelholz auf einem leicht bemehlten Arbeitsbrett ca. 3 mm dick zu einem Reckteck (24 x 42 cm) auswalken...

Schritt 3 - Portionieren
… und die Teigplatte mit einem Teigrad (Pizzaschneider oder Messer) in 14 Rechtecke (6 x 12 cm – der Größe der Schnürkrapfenform entsprechend) schneiden.

Schritt 4 - Einlegen
Die Teigrechtecke nacheinander einzeln in die Schnürkrapfenform einklemmen …

Schritt 5 - Frittieren
… und in reichlich heißem Fett in der Schnürkrapfenform goldgelb herausbacken. Die fertigen Schnürkrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 6 - Bezuckern
Die Schnürkrapfen vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.