



### ZUTATEN

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

Fülle (50%): Kartoffeln, Wasser, SAUERRAHM, Bärlauch (8%), Speisesalz.

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Schlutzkrapfen mit Bärlauchfülle



handgemacht & tiefgekühlt

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	724 kJ / 173 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	4,7 g
Salz	1,2 g

### BESONDERE MERKMALE

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

### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 100 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

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!