Lammertaler Dampflkrapfen

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

1 KG	Roggenmehl
20 G	Salz
20 G	Brotgewürz
CA 750 ML	Milch-Wasser-Gemisch
300 G	Sauerteig
	Butterschmalz

Zubereitung

1. Milch und Wasser mischen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten mittelfesten Teig verarbeiten.
3. Ca. 2 Stunden zugedeckt gehen lassen.
4. Aus dem Teig runde dünne Kreise auswalken (ca. 15 cm Durchmesser und 2 mm dick).
5. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz schwimmend herausbacken.
6. Während des Backens die Pfanne immer wieder schütteln und den Krapfen umdrehen und mit Fett übergießen.

Dieses Rezept wurde beim Salzburg schmeckt Wettbewerb “Gerichte mit Geschichte” eingereicht !

Traditionen bewahren und weitergeben war auch für die Generationen vor uns schon immer ein großes Anliegen.

Das ist auch uns sehr wichtig. Vor allem als Seminarbäuerin ist es mir ein Anliegen, dass die alten Gerichte und Rezepte der Region und des Hofes weitergegeben werden.

So wie die traditionellen Dampflkrapfen. (Dampfl = Sauerteig- daher auch der Name).

Meine Oma hat´s meiner Mama gelernt und meine Mama unserer Generation.

Die Dampfkrapfen werden aus einem ganz einfachen Teig hergestellt und in Butterschmalz herausgebacken. Sie werden entweder mit Kraut als Hauptspeise oder zum Kaffee gegessen. Gerne werden die Krapfen auch in den Kaffee „getunkt“.