

Ennstaler Almraunkerl

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 6

Zutaten:	Einheit
Mehl	500g
Butter	150g
Zucker	100g
Sauerrahm	1/8l
Salz	1 Prise
Schweineschmalz (zum ausbacken)	500g
Staubzucker	50g
Zimt	2 Esslöffel



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Mehl, Zucker, Salz und kalten Sauerrahm auf der Arbeitsfläche zügig vermischen.
- 2) Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und rasch verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 3) In der Zwischenzeit das Schmalz in einem Topf am Herd langsam erhitzen.
- 4) Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2 cm dicke Rollen formen und 2 cm große Stücke abschneiden.
- 5) Die Teigteilchen vorsichtig ins heiße Schmalz einlegen und schwimmend, goldbraun ausbacken.
(den gerade nicht benötigten Teig zwischendurch kaltstellen, so werden die Raunkerl besonders weich)
- 6) Nach dem backen auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
- 7) Die lauwarmen Almraunkerl in Staubzucker und Zimt wälzen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at