

Pongauer Blattkrapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Roggenmehl
100 G	Weizenmehl
1 TL	Salz
40 G	Butter
	heißes Wasser
	Öl zum Ausbacken

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Butter dazugeben und das siedend heiße Wasser darüber gießen. Einen geschmeidigen Teig bereiten und gut durchkneten.
2. Aus dem Teig eine Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden und zu handgroßen, runden Fladen auswalken, die man bemehlt übereinander schichtet.
3. Nun die "Blattln" zu je zwei halbmondförmigen Stücken durchschneiden und in sehr heißem Öl ausbacken, sodass sich Blasen bilden.
4. Die fertigen "Blattln" übereinanderschichten und bis zum Servieren abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Gegessen werden die "Blattln" traditionellerweise mit Sauerkraut.