GASTHOF
Zum Hohen Lohr
familiär · gemütlich · natürlich

Rita und Christine Krapf GbR
Zum Hohen Lohr 4
35114 Haina-Battenhausen

Telefon 0 64 56.2 95
zum-hohen-lohr@t-online.de
www.zum-hohen-lohr.de

Ahle Wurscht Kräbbel

Alte Wurst Krapfen

110 gr Mehl (gesiebt)
175 ml Wasser
½ TL Salz
75 gr Butter
3 Vollei

125 gr Ahle Wurscht

Den Backofen auf 180 C° (Heißluft) vorheizen.

Wasser, Salz und Butter bei mittlerer Hitze in einen Topf geben.
Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
Das Mehl hinzugeben und mit einem Holzlöffel rühren bis alles gut vermischt ist.
Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig schlagen bis er glatt ist.
Es bildet sich eine „Brandschicht“ auf dem Topfboden.
Nun den Topf vom Herd nehmen.
Je 1 Ei nach dem anderen gründlich unterrühren.
Den Teig rühren, bis er glatt und leicht klebrig ist.

Die Ahle Wurscht in kleine Würfel schneiden.
Nun die Ahle Wurscht-Würfel unter den Brandteig mengen.
Mit dem Teelöffel auf ein gefettetes Backblech setzen.
30 Minuten goldbraun backen.
Das Rezept ergibt ca. 50 kleine Kräbbeln.
Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Die Kräbbeln können sehr gut vorbereitet werden.
Man kann sie gebacken einfrieren.
Bei Bedarf auftauen lassen.
Dann auf 200 C° noch einmal 3 Minuten knusprig backen.

Spar- & Kreditbank Gemünden/Wohra
BLZ 520 690 29 · Kto.-Nr. 191671
BIC GENODEF1GMD
IBAN-Nr. DE60 5206 9029 0000 191671

Steuer-Nr. 1133830030