



ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, MILCH, BUTTER, VOLLEI, Zucker, Speisesalz.

Fülle (50%): Preiselbeerkonfitüre herb (64%) (Preiselbeeren 55%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin), Äpfel, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Zucker, Inländer Rum, Vanillezucker (Rohrohrzucker, Bourbon Vanillepulver).

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
A... Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Preiselbeerkrapfen



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	1026 kJ / 273 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g 3,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	49 g 25 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,80 g

BESONDERE MERKMALE

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

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 25 g)

15 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Krapfen in viel kochendes (leicht gesalzenes) Wasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

ZUBEREITUNG IN DER FRITTEUSE

Die gefrorenen Krapfen in ca. 160°C heißem Öl (nicht zu heiß) schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen (ca. 5 Minuten)

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

Zum
Kochen
oder
Frittieren

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol

t: +43 (0) 5223 22 441

office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Genießen Sie unsere handgemachten gekochten Preiselbeerkrapfen z.B. mit Butterbrösel oder mit etwas Zimtzucker bestreut oder mit Vanilleeis als köstliches Dessert, oder die frittierten Preiselbeerkrapfen einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen. Guten Appetit!

hergestellt in

Tirol