



#### ZUTATEN

Teig (50%): WEIZENMEHL, Wasser, WEIZEN-GRIESS, Rapsöl, Speisesalz.

Fülle (50%): Blattspinat (77%), Kartoffeln, Zwiebel, Speisesalz, Pfeffer, Rapsöl, Knoblauch, Muskat.

#### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.

Enthaltene Allergene:

A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Schlutzkrapfen mit Spinatfülle



handgemacht & tiefgekühlt

#### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	657 kJ / 157 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	1,2 g

#### BESONDERE MERKMALE

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

#### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 30 g)

15 / 50 Stück

#### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Schlutzkrapfen in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren, auf kleiner Stufe 6 Minuten leicht kochen.

#### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die Einsätze mit Öl besprühen und die gefrorenen Schlutzkrapfen darauf geben, mit Öl einsprühen, lose durchmischen bis alle Schlutzkrapfen rundherum mit Öl benetzt sind und 6 Minuten dämpfen.

**Nicht zum Rohverzehr geeignet!**

#### 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 Schlutzkrapfen mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch.  
Guten Appetit!

hergestellt in

