Rezept

Almraunkerl

Ein Rezept von Almraunkerl, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	Schmand
1 Prise	Salz
150 g	Butter
50 g	Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten und relativ festen Teig verkneten und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

---

2. Die Teigstücke in heißes, ca. 180 °C, Fett geben und schwimmend goldbraun ausbacken. Mit einem Sieb aus dem Fett nehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen. Abschließend in Zimt und Zucker wälzen.