

## Rezept

# Almraunkerl

Ein Rezept von Almraunkerl, am 15.12.2025

## 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.