

Rezept „Guten Morgen Österreich“

## **Steirerkrapfen**

**Köchin: Johanna Erhardt**

### **Zutaten:**

1 kg Roggenmehl  
0,7l kalte Milch  
1 TL Salz  
Weizenmehl zum Bemehlen der Arbeitsfläche  
Steirerkäse zum Befüllen

### **Zubereitung:**

Für den Steirerkrapfen wird aus Roggenmehl und Wasser oder Milch ein Teig zubereitet, der anschließend in heißem Schmalz herausgebacken und traditionell mit dem bröseligen Ennstaler Steirerkas gefüllt wird.

Die Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Rolle machen und ca. 1cm große Stück schneiden und rund auswalken.

In sehr heißes Schweinefett (kann auch Öl sein,) hineinlegen und gleich umdrehen und herausnehmen.

Steirerkas auf die Roggenkrapfen bröseln, wie Palatschinken einrollen und heiß servieren.