

## Flüsse der Genüsse

### Tiroler Kirchtagskrapfen

Für 6 Personen

---

#### Zutaten

Teig: 500 g Mehl, ¼ l lauwarme Milch, 125 g Butter, etwas Salz

Fülle: 500g Dörrpflaumen, einige Zwetschken, geriebener Mohn, Nelkenpulver, Zitronenschale

#### Zubereitung

Die Zutaten vermengen und zu einem mittelfesten Teig kneten. Eine warme Schüssel darüber stürzen und einige Stunden rasten lassen.

Anschließend den Teig in kleine Stücke teilen, auswalken, und auf die einzelnen Teigblätter jeweils einen Kaffeelöffel Fülle geben.

Mit einem zweiten Teigblatt abdecken, gut andrücken und rund um die Fülle ausradeln.

Die Krapfen werden in sehr heißem Fett herausgebacken.  
Dazu trinkt man Milch.

Fülle:

Die Dörrbirnen und einige Zwetschken weich kochen und entkernen. Anschließend den geriebenen Mohn aufkochen lassen und die Birnen und Zwetschke faszieren (Moulinex oder Fleischwolf). Dann werden alle Zutaten gut vermengt und mit dem Nelkenpulver und der Zitronenschale abgeschmeckt.