



## **Schlipfkrapfen selber machen: So gelingt die Osttiroler Spezialität perfekt**

### **Zutaten**

#### **Zutaten Teig**

- 100 g Doppelgriffiges Mehl
- 100 g Mehl Typ 405
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 50 ml kaltes Wasser
- Salz

#### **Zutaten Füllung**

- 250 g gekochte Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 100 g braune Butter
- 1 EL Schnittlauch
- etwas gehackte Petersilie
- geriebener Parmesan

### **Zubereitung**

Für den Teig griffiges und glattes Mehl miteinander versieben. Alle Zutaten zu einem Teig kneten, in ein Bienenwachstuch wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebel in Butter weich schmoren. Mit den geschälten und gepressten Kartoffeln, Schnittlauch und Petersilie vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Den Teig zirka 1 mm dünn ausrollen und Scheiben ausstechen (zirka 9 cm Durchmesser). Mit viel Füllung belegen, „zusammenpitschen“ (= zusammenklappen) und an den Rändern leicht andrücken.

Die Schlipfkrapfen in Salzwasser etwa 6 Minuten kochen. Herausnehmen, in brauner Butter schwenken, mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen.