



SELBERGMOCHTS

Sarner - Kuchen
Service
Cucina Sarentinese

Sarner Ofenkrapfen

Zutaten:

- 500 g Roggenmehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 20 g Germ
- etwas Salz
- warme Milch nach Bedarf
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Fenchel
-

Fülle:

- 80 g gedörrte Birnen
- 80 g getrocknete Kastanien
- 50 g gemahlener Mohn
- etwas Zimt, Nelken
- 60 g Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Salz, Zucker und Gewürzen mischen. Dampf bereiten. Mit zerlassener Butter und Milch zu einem festen Germteig verkneten. Zugedeckt gehen lassen und Rolle formen. Stücke herunter schneiden und zu 0,5 cm dicken, ovalen Blättern auswalken. Der Länge nach mit Fülle belegen, zusammenklappen und abradeln. Ca. 30 Min. gehen lassen. Bei 180 Grad C hellbraun backen.

Fülle:

Birnen und Kastanien weich kochen, passieren, mit Mohn, Zucker und Gewürzen mischen.

