

Schlipfkrapfen aus Lydias Hand-made-Shop

für ca. 200 Stück:

1,30 kg Mehl – Finis Universal, 2 Eier, fast heißes Wasser, Öl nach Gefühl zu einem glatten Teig verarbeiten

Fülle:

Butter, Zwiebel,	Zwiebel in Butter anrösten,
4,5 kg mehliges Kartoffeln	kochen und passieren
Kräutersalz, Pfeffer	nach Geschmack unterkneten

den Teig sehr dünn auswalken (wie für einfache Kekse), mit einem Viertelliterglas Scheiben schneiden, kleine Fülle-Bällchen hineinlegen und mit den Fingern schließen.
Dann in siedend heißem Wasser ca. 5 Minuten kochen.

Wer sie einfrieren will, sollte dies einzeln gelegt tun, und die Schlipfkrapfen bei Bedarf in gefrorenem Zustand in siedend heißem Wasser ca. 10 Minuten kochen.

Man serviert ca. 10 Stück pro Person mit heißer Butter und würzigem geriebenem Käse. Dazu schmeckt ein grüner Salat am Besten.

Gutes Gelingen!

Lydia