

PRESSE-INFO

Roter Hahn

20. November 2022



„Roter Hahn“, Südtirol/Italien

Was die Erde den Bauern schenkt - Kloatznkrapfen



Neben Apfelbäumen in Reih und Glied kultivieren Südtirols Bauern in ihren Gärten zahlreiche weitere Fruchtsorten. Damals wie heute verarbeiten die Landwirte ihre sommerliche Ernte direkt und machen sie für den Winter haltbar, etwa in Form von Trockenobst. Birnen beispielsweise wurden sorgfältig entkernt und auf dem Dachboden zu sogenannten „Kloatzn“ gedörrt. Kloatznkrapfen sind eines der ursprünglichen Desserts, die auf

zahlreichen Höfen der Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“ während der kalten Monate immer noch nach alter Tradition zubereitet werden. Abgeschmeckt mit Zwetschgenmarmelade, Zimt, Nelken und Rum ist das Schmalzgebäck nicht nur zur Weihnachtszeit eine Sünde wert. www.roterhahn.it

Foto (download): Kloatznkrapfen sind auf zahlreichen Höfen der Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“ kulinarisches Pflichtprogramm zur Weihnachtszeit. Bildnachweis: IDM Südtirol/Marion Lafolger

Kloatznkrapfen

(ca. 50 Stück)

Zutaten Teig:

450 g Dinkelmehl

1 TL Zimt (frisch gemahlen)

50 g Roggenmehl

1 TL Nelken (frisch gemahlen)

135 ml Sahne

2 EL Pflanzenöl

1 EL Zerlassene Butter

½ TL Salz

85 ml Wasser

1 Ei

Zutaten Fülle:

300 g getrocknete Birnen
150 g Zwetschgenmarmelade
1 EL Rum

Außerdem:

Erdnussöl zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten mischen und rasch kneten, dann zugedeckt eine gute Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

Zubereitung der Fülle: Die getrockneten Birnen ca. 15 Minuten weichkochen und anschließend mit der Zwetschgenmarmelade passieren. Zimtstange und Nelken mit dem Mörser mahlen und die Birnen-Zwetschgenmasse damit würzen. Den Rum dazu geben, sodass eine streichfähige Masse entsteht.

Den Teig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn austreiben. Eine Hälfte des Teigblatts mit der Kloatzenfülle bestreichen, die andere darüber klappen und die Zwischenräume gut andrücken. Mit dem Krapfenrad Rechtecke ausradeln und in heißem Erdnussöl ausbacken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Weitere Auskünfte

„Roter Hahn“ - Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol Südtiroler Bauernbund
K.-M.-Gamper-Straße 5 I-39100 Bozen
Fon +39 0471 999325 info@roterhahn.it www.roterhahn.it

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Isabella Modl

+43 650 2209980
isabella.modl@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de