

Spargatkrapfen

Zutaten

500 g Mehl

250 g Butter

1 EL Zucker

3 St Dotter

125 g Sauerrahm

1 EL Essig

halber TL Salz

Die Zutaten verkneten und über Nacht rasten lassen. Ausrollen, zuschneiden (10x6cm) und mit der Zange herausbacken in Fett.

Zubereitung für den Heidelbeeren Espuma

Heidelbeeren gut pürieren und durch ein Sieb streichen. Alle Zutaten miteinander vermischen, Gelatine im Limoncello auflösen und mit den anderen Zutaten verrühren, durch ein Sieb streichen und in den Sahneboy abfüllen. In eine Patrone einschießen lassen, 15 Minuten warten, schütteln und servieren.

