

Almraunkerl sind eine traditionelle Spezialität aus dem steirischen Ennstal. Von den Sennerinnen gebacken werden sie beim Almbtrieb an die Zuschauer verteilt. Zum Ausstechen verwendet man spezielle Raunkerlmodeln, die sehr kleine Herzerl hervorbringen. Daher rührt offenbar auch der Name dieses Gebäcks: Raunkerl bedeutet nämlich „etwas Kleines“.

Wenn man diesen "Raunkerlmodel" nicht hat, kann man aber auch einen kleinen Keksausstecher, oder so wie ich, den Teig einfach mit dem Teigrad in kleine Quadrate rollen.

Zutaten:

1. 150 Gramm Butter
2. 500 Gramm Mehl
3. 1 Prise Salz
4. ca. 1/4 l Sauerrahm
5. 50 Gramm Zucker

Fett zum Herausbacken, Zimt und Zucker zum Wälzen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten und relativ festen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Sauerrahm hinzufügen. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem Raunkerlmodel ausstechen, sofern man diesen hat, oder wie ich es gemacht habe, mit dem Teigrad kleine Quadrate schneiden.

Die Teigteile in heißes, ca. 180 °C, Fett geben und goldbraun ausbacken (schwimmend). Mit einem Sieb aus dem Fett nehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Zimt-Zucker Gemisch wälzen. TIPP: da man ja nicht alle auf einmal herausbacken kann, lege ich die restlichen Teig-Quadrate auf ein Backpapier und ab damit in den Kühlschrank. Nehme sie dann immer portionsweise heraus, denn je kälter der Teig umso weicher werden die Raunkerl.

Und nun, gutes Gelingen :-)
Eure Gudrun von Mödling