

## Rezept Almraunkerln „Josef’s Almabtrieb“

*Wenn im Herbst das Vieh von der Almweide mit dem Almabtrieb ins Tal gebracht wird, wird diese kleine, süße Spezialität von den Sennerinnen an die Zuschauer verteilt. Almraunkerln stammen ursprünglich aus dem Ennstal und sind mittlerweile in ganz Österreich eine traditionelle Süßspeise*



### **Zutaten:**

1000 g Mehl  
200 g Butter  
200 g Zucker  
250 ml saurer Rahm  
1 Prisen Salz  
2 Prisen Anis oder Zimt

Die Zutaten werden zu einem mittelfesten Mürbteig verarbeitet. Mehr oder weniger Milch verwenden. Den Teig auswalken ca. 5mm hoch und zu kleinen Vierecken ausradeln oder zu fingerdicken „Nudeln“ rollen. In heißem Fett schwimmend goldbraun herausbacken und mit Staubzucker überzuckern.

*Fertig san’s*

Auf dem Land reicht man zu den „Oimraunkerln“ je nach Geschmack Milch, Obstsalat oder Kompott.

*Almwild wünscht a’guadn*

Gelingt ganz leicht und schmeckt himmlisch’guad! Machen’s ein Foto für uns und senden’s an [servus@almwild.com](mailto:servus@almwild.com) ..., dann ist bald ihr Foto auf unserer Homepage