

## **Krapfen backen – Wie geht's!**

Passend zum Fasching lud die Pettinger Bürgerhilfe zum Krapfenbackkurs ein.

Die Organisatoren konnten sich über die vielen Anmeldungen auch aus den Nachbargemeinden freuen. Wegen der großen Nachfrage fanden im Raum der Pettinger Bürgerhilfe gleich an zwei aufeinanderfolgenden Tagen Kurse statt.

Zuerst zeigte Resi Prechtl (Mitglied der Pettinger Bürgerhilfe) aus Schönram den Teilnehmern wie man den Teig für Faschingskrapfen zubereitet. Der Teig musste dann erst einmal „gehen“. In der Zwischenzeit bereitete sie aus Quark, Schmand, Zucker, Salz, Vanillezucker, Eiern, Mehl und Backpulver den Teig für „Almnussen“ zu. Beim Krapfenformen konnten die Teilnehmer ihr Geschick unter Beweis stellen. Die Faschingskrapfen und auch die Almnussen wurden dann bei 180 Grad im Butterschmalz ausgebacken. Gefüllt wurden die Krapfen mit Pudding oder mit feiner Marmelade.

Zu Kaffee und Tee ließ man sich dann die herrlich duftenden lockeren Faschingskrapfen und Almnussen schmecken. Ein großes Lob galt Resi Prechtl für den gelungenen Abend.

Die Teilnehmer hatten auch schon gleich neue Ideen für weitere Backkurse. Mal schauen!