



Name des Koches

Koch vom Wirtshaushotel
Alpenrose in St. Lorenzen
in Südtirol

Ein Sommer- oder Winterurlaub in der Alpenrose verspricht außergewöhnlichen Hochgenuss.

In familiärer Atmosphäre werden Sie mit typischen „Südtiroler Schmankerln“, italienischen Spezialitäten und Produkten der Region verwöhnt.

Relaxen können Sie im schönen Hallenbad und in der Saunalandschaft mit Dampfbad und Kneippbecken.

Kuscheliger Wohnkomfort erwartet Sie in den heimeligen Zimmern und in den Komfortsuiten.

Kulinarische Highlights:

- *kulinarische Themenabende wie "Serata Italiana"*
- *im Sommer Grillnachmitage auf der Alm*
- *Speckfest und Brettlmarende in der hauseigenen, originalen Speckräucherstube*

WIRTSHAUSHOTEL ALPENROSE



Familie Gräber
Montal 34

I-39030 St. Lorenzen / Südtirol
Tel.: 00 39 - 0474 / 40 31 49
info@wirtshaushotel.com

www.wirtshaushotel.com



„Nigilan“ Südtiroler Krapfen

mit Vanillesauce und Preiselbeereis



Zutaten für 30 kleine Stück:

30 g Hefe
30 g Zucker
200 ml Milch
600 g Mehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
1 TL Vanillezucker
1 TL Anis
½ tL Zitronenschale gerieben
1 TL Schnaps (Treber)
1 Prise Salz
Backzeit in der Pfanne etwa 5 Minuten
Backtemperatur 160 Grad

Eis und Vanillesauce werden im Wirtshaushotel Alpenrose auch selbst zubereitet. Mehr Infos darüber erhalten Sie direkt im Hotel

Zubereitung:

Für das Dampfeln die Hefe zerbröckeln und den Zucker zuerst mit der lauwarmen Milch vermischen und 15 Minuten bei max. 35 Grad aufgehen lassen. Anschließend Mehl, Eier, Butter, Vanillezucker, Anis, Zitronenschale, Treber und Salz mit dem Dampfeln vermischen. Den Teig gut durchkneten bis sich der Teig von der Schüssel oder Arbeitsplatte löst. Mit Klarsichtfolien abdecken und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und zu einer Stange formen. Etwas 30 gleich große Stücke zuschneiden. Ein Brett mit einem Tuch bedecken, Mehl darauf streuen und die Nigilan daraufsetzen. Diese auch wieder mit Mehl bestreuen und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Sobald sie aufgegangen sind mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen. Pfanne schließen und goldbraun backen. Mit einem Kochlöffel umdrehen und bei offener Pfanne fertig backen. Die Krapfen auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce und Eis servieren.