Schlutzkrapfen

Zutaten

Für 4 Personen:

100 ml Milch

30 g Butter

140 g Roggenmehl

140 g Weizenmehl

2 Eier

1 TL Salz

Füllung:

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

250 g Ricotta

1 Eigelb

Petersilie

1 Bund Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

---------- 1 ----------

Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen und die Butter darin zerlassen. Roggen und Weizenmehl in eine Schüssel geben. Lauwarme Milch, Eier und Salz zugeben und mit den Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

---------- 2 ----------

Für die Füllung Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Frühlingszwiebeln kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen.

---------- 3 ----------

Den Schlutzkrapfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je 1 TL Füllung geben. Die Hälfte des Teigrandes dünn mit etwas Wasser einpinseln und den Teig über die Füllung legen, so dass Halbkreise entstehen. Danach die Enden mit den Fingerkuppen zusammendrücken.

---------- 4 ----------

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Krapfen darin ca. 3-4 Minuten garen und anschließend in etwas Butter in einer Pfanne anbraten.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein