

Zillertaler Krapfen (ca. 50 Stk.)

250 g glattes Weizenmehl

250 g Roggenmehl

1 TL Salz

ca. ½ Liter Milch - Wasser - Gemisch (halb Wasser, halb Milch)

1 kg Kartoffeln

100 g Graukäse (z.B. hier: <https://www.erlebnissenerei-zillertal.at/unsere-lebensmittel/produkte/>)

(Alternativ kann auch Harzer Käse verwendet werden)

125 g Bröseltopfen oder Quark

1 Bund Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)

1 TL Salz

Butterschmalz zum Ausbacken

optional: Sauerrahm (Saure Sahne)

Mehl mit dem Salz vermengen, nach und nach die Flüssigkeit zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten (sollte nicht zu fest sein). Den Krapfenteig abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln weich kochen, schälen und durch eine Presse drücken oder zerstampfen. Den Käse zerkleinern und mit dem Salz, dem Schnittlauch, dem Topfen und den Kartoffeln gründlich vermengen.

(Für die Krapfenblätter wird der Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle geformt. Etwa 2 cm Breite Streifen von der Rolle abschneiden, eine Kugel formen, diese platt drücken und auf dem mit Mehl bestäubten Arbeitsbrett mit einem Nudelholz zu einem dünnen runden Blatt austreiben.)

Ich lasse den Teig durch meine Nudelmaschine bis zur mittleren Stufe und steche auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche Kreise mit einem Durchmesser von etwa 12 cm aus :-)

Nun die Blätter mit je einen EL der Kartoffelmasse füllen, zusammen klappen und fest andrücken. Sollte der Teig angetrocknet sein und/oder nicht zusammenkleben, die Blätter mit wenig!!! Wasser benetzen.

Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen (bis es leicht raucht) und die Krapfen kurze Zeit in kleinen Portionen schwimmend darin ausbacken (nachdem die Unterseite gebräunt ist einmal wenden).

Wer mag, reicht zu den Krapfen ein Schälchen Sauerrahm.