



Käsekrapfen

Das Rezept ist für 10-12 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2	Fertige Blätterteige	Den Teig ca 2mm dick auswallen. 12 Kreise von ca. 10-12 cm Durchmesser ausstechen.
2-3	Suppenlauch ca. 500 gr.	Die Füllung darauf etwas unter der Mitte verteilen. Die Teigränder mit Wasser bestreichen. Leere Teighälfte über die Füllung klappen, Ränder ganz fest zusammenpressen, leicht zusammenschieben und wellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2-3	Bund Silberzwiebeln	Für die Füllung den Lauch waschen, frisch anschneiden, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Silberzwiebeln fein hacken.
1	kleine Kartoffel	Kartoffel schälen und den Schnittlauch in feine kleine Röllchen schneiden.
2	Bund Schnittlauch	
100 gr	Modellschinken (dünne Scheibe)	Schinken in feine Würfelchen schneiden
3 EL	Butter zum Dünsten Sherry- oder Apfelessig	Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Lauch und Schinkenwürfelchen beifügen und mitdünsten. Die Kartoffel mit der Bircherraffel dazureiben. Mit Essig ablöschen und bei kleiner Hitze zugeeckt knapp weich dünsten. Auskühlen lassen.
2 dl	Saucenrahm	Saucenrahm, Reibkäse und Schnittlauch beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
40 gr	Reibkäse	
1	Ei	Die Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. (Mit dem Wellenrand nach oben)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Vor dem Backen noch ca. 1 halbe Stunde kühl stellen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des Ofens ca. 25-30 Min. backen.
	Bunte Salatblätter (als Garnitur)	Auf einem Teller auf farbigen Salatblättern servieren.