



Zillertaler Krapfen

Zubereitung

1. Wasser salzen und ein Mal aufkochen. Zum Mehl gießen und zu einem festen Teig verkneten. Für die Fülle Kartoffeln kochen und im warmen Zustand pressen (Kartoffelpresse oder Stampfer). Topfen, Sauerrahm, Schnittlauch, braune Butter und eventuell Graukäse mit den gepressten Kartoffeln zu einer Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Teig ca. 1 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) kleine Kreise ausstechen. Die Fülle auf den Teig auftragen, am Rand mit Wasser bepinseln und zusammenklappen. In einer Pfanne BONA Pflanzenöl erhitzen und die Krapfen goldbraun backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sonja-Maria Adelman.

Zutaten

250 g Roggenmehl

Wasser

1 Prise Salz

400 g mehliges Kartoffel

100 g Bröseltopfen

20 g Butter (in einem Topf braun werden lassen)

1 EL Sauerrahm

etwas Graukäse

Salz, Pfeffer

BONA Pflanzenöl zum Braten

etwas Schnittlauch