



Käse-Lauch Krapfen



Zutaten für ca. 20 Stk.

Für den Teig:

300g Mehl

1 Pkg. Trockengerm

100 ml Milch (lauwarm)

80 ml Wasser

2 EL Öl

Salz, Pfeffer



Für die Fülle:

300g Lauch

½ Bund Dille

4 Zweige Thymian

150g Schafkäse in Salzlake gereift

1 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Eiklar

1 Ei zum Bestreichen

Öl zum Herausbacken

Zubereitung

Mehl, Germ, Milch Wasser, Öl und je ½ TL Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen für die Fülle Lauch längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Dille und Thymian fein hacken. Schafkäse in sehr kleine Stücke schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Den Lauch darin unter Rühren kurz anbraten, dann einige Minuten dünsten. Lauch, Dille, Schafkäse, Eiklar und Thymian vermischen. Die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Ei zum Bestreichen in Dotter und Eiklar trennen. Teig ausrollen und in 20, möglichst gleichgroße, Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat einen EL Fülle geben, Ränder mit Eiklar bestreichen. Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen, mit Dotter bestreichen. Die Dreiecke in einer Pfanne goldbraun backen, auf Küchenrolle abtropfen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gehzeit Germteig: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mahlzeit 😊