

Blätterteigkrapfen

Blätterteigkrapfen

Zutaten für 10 Krapfen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [25.10.2023](#)

Creation: [Christian Schär](#)

ZUTATEN für 10 Krapfen (als Suppenbeilage)

Vorbereitung

- 250 g Blätterteig in runde Plätzchen von 7cm Durchmesser ausstechen und kühl stellen

Zubereitung der Füllung

- 10g Rohschinken (2 Scheiben) in Brunoise schneiden
- 1 Olive klein hacken
- 30 g Fetakäse mit der Gabel zerdrücken und alles vermischen und abschmecken
- 1 Ei zum Bestreichen
- Etwas Rahm zum Verfeinern nach Gutdünken

Zubereitung

- Blätterteigplätzchen mit Wasser bepinseln
- Füllung auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen Rand frei lassen.
- Unbelegten Teig über die Füllung schlagen
- Ränder mit einer Gabel gut andrücken
- Krapfen mit Ei bepinseln und mit einer Gabel einstechen
- Vor dem ausbacken kühl stellen
- Im Backofen bei 200 ° C während ca. 8 Minuten backen

Ausgarnieren:

Gekochte Karottenperlen erhitzen und in die vorgewärmten Suppentassen geben

Rahmtupfer/Petersilienblätter

Die leichtwarmen Krapfen an die Holzspiesse stecken (Foto)

Servieren: Weisse vorgewärmte Suppentassen mit Unterteller und Servietten/Viventa