



## **Zurück zur Natur - Handwerkerinnen in Österreich**

### **7.1.2024**

#### **ZILLERTALER KRAPFEN**

**von Anna Neussl**

Teig:

30 dag Roggenmehl

10 dag griffiges Mehl

1 Prise Salz

Milch oder Wasser nach Bedarf (kalt)

Fülle:

½ kg Erdäpfel

¼ kg Topfen

Salz, Schnittlauch

Etwas heißes Wasser

Graukäse nach Geschmack beimengen

Alle Zutaten für den Teig vermischen und soviel Flüssigkeit dazugeben, bis ein fester Nudelteig entsteht.

Langes kräftiges Kneten macht den Teig glatt.

Aus diesem Teig ein Stück herunterschneiden, zu einer Rolle mit 5 cm

Durchmesser formen, dann kleine Stücke aus dieser Rolle abschneiden und diese sehr dünn auswalken (runde Formen).

Mit Fülle belegen und zusammenschlagen, Rand gut andrücken, damit die Fülle nicht ausläuft.

In heißem Butterschmalz ausbacken bzw. in Butter herauspressen.

Fülle:

Erdäpfel kochen und passieren.

Mit Topfen, Salz und Schnittlauch vermischen.

Mit heißem Wasser zu einer bindigen Masse abrühren.