



Krapfen mit Spinat oder Topfen (Quark) oder gekochtes Sauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten

Teig

200g	Roggenmehl
200g	Weizenmehl
1 EL	Samenöl
	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Füllung

200g	Spinat
200g	Topfen
200g	Gekochtes
200g	Sauerkraut
	Rüibmkraut

Zubereitung

Mehl Milch Öl und Salz zu einem feinen Teig kneten und ihn für 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend eine lange Rolle formen und davon kleine Scheiben abschneiden. Jede Scheibe mit einem Nudelholz austreiben. Spinat, Topfen, Sauerkraut oder Rüibmkraut darauf geben mit einer zweiten Scheibe zudecken und am Rand gut zusammen drücken.

In heißem Öl schwimmend frittieren.

Weiter auf nächster Seite →

