

## Zillertaler Krapfen

Die Zillertaler Krapfen sind eine recht deftige Speise, die viel Energie spendet. Heute werden sie gerne bei Zeltfesten angeboten, weil sie eine gute "Unterlage" auch bei größerem Durst bieten.



### *Zutaten für vier Personen*

#### Für den Teig:

- 300 g Roggenmehl (individuell auch halb/halb)
- etwas Weizenmehl (zum Ausrollen)
- ein paar Tropfen Öl Milch/Wassergemisch (nicht zu kalt)
- 2 TL Salz Pflanzenfett zum Herausbacken

#### Für die Fülle:

- 375 g Erdäpfel
- 200 g Graukäse
- 200 g Zieger (ein sehr geschmackvoller Ziegenkäse) oder 200 g Topfen 20 % Fett
- 1 Bund Schnittlauch
- kochend heißes Wasser
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Mehl, 2 TL Salz, ein paar Tropfen Öl und Wasser zu einem nicht zu weichen Teig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen.

Inzwischen die Fülle zubereiten: Die Erdäpfel kochen, schälen und durch die Presse drücken. Den Graukäse und den Zieger reiben, den Schnittlauch fein schneiden. Graukäse, Zieger oder Topfen, Schnittlauch und soviel heißes Wasser, dass eine geschmeidige Masse entsteht, verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Den Teig zu einer 4-5 cm dicken Rolle formen, davon 1 cm dicke Scheiben abschneiden und dünn auf etwa 12 cm Durchmesser auswalken. Während des Auswalkens mehrmals durch das Weizenmehl ziehen, damit die Blattln nicht zusammenkleben.

Auf jedes Teigblatt etwa 1 EL Fülle geben. Die Ränder zusammenklappen und fest andrücken. Die Krapfen in heißem Pflanzenfett schwimmend herausbacken.