



## Benötigte Zutaten

Teig	
360 g	Weizenmehl
220 g	Roggenmehl (Vollkorn)
1/2 TL	Salz
2	Eigelb
360 ml	Wasser
4 EL	Öl
Füllung	
430 g	Erdäpfel
1	rote Zwiebel
1/4 Bund	Petersilie
150 g	<b>Premium Topfen</b>
120 g	<b>Premium Heujuwel</b>
	Salz, Pfeffer
	Öl für die Pfanne

## Kaskrapfen

### mit Prosecco-Rahm Sauerkraut

#### Anleitung

Zubereitung Prosecco Rahm Kraut:

Das Sauerkraut klein würfeln und kurz in Salzwasser blanchieren. Butter in einem Topf schmelzen, das Kraut darin kurz anschwitzen, mit Prosecco und dem Sauerrahm aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zubereitung Teig:

Das Mehl mit dem Salz vermengen. Eidotter, Wasser und Öl mit der Mehlmischung zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für eine halbe Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen.

Zubereitung Füllung:

Die Erdäpfel in gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und mit einer Erdäpfelpresse zerdrücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie waschen und fein hacken. Die Erdäpfel mit den Zwiebelwürfeln, der Petersilie, dem Topfen, dem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig rund zwei Millimeter dünn ausrollen, in zwölf Zentimeter große Kreise schneiden. Auf der Hälfte der Kreise die Fülle verteilen, den Teig über der Mitte einschlagen, die Ränder zusammendrücken und mit den Zinken einer Gabel festdrücken.

Die Kaskrapfen in reichlich Öl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Prosecco-Rahmkraut servieren!

Tipp: Dazu passt ein grüner Salat



Prosecco Rahm Kraut	
500 g	Sauerkraut
etwas	Butter (für die Pfanne)
200 ml	Prosecco
50 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz, Pfeffer



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)