



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 | Premium Topfen |
| 120 g | Premium Heujuwel |
| | 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.

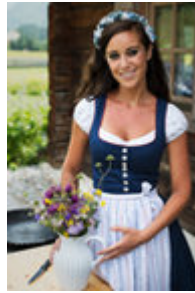
Den Teig rund zwei Millimeter dünn ausrollen, in zwölf Zentimeter große Kreise schneiden. Auf der Hälfte der Kreise die Fülle verteilen, den Teig über der Mitte einschlagen, die Ränder zusammendrücken und mit den Zinken einer Gabel festdrücken.

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 | Premium Schlagobers |
| 1 Prise | Muskatnuss (frisch gerieben) |
| | Salz, Pfeffer |



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)