

Pikante Zigerkrapfen



 für 4 Personen

 ca. 35 Min.

Zutaten

Brotteig

150 g **Weissmehl**
100 g **Ruchmehl**
0.75 TL **Salz**

0.25 **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt
Würfel
ca. 1.5 dl **Wasser**
1 EL **Öl**

Füllung

150 g **Schabziger**, grob gerieben
100 g **Rahmquark**
50 g **geräucherte Speckwürfel**
2 EL **Rahm**
1 EL **Schnittlauch**, fein geschnitten
einige **grüner Tabasco**
Tropfen
1 Msp. **Muskat**

ca. 50 g **Schabziger**, fein gerieben

ZUBEREITUNG

Brotteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Hefe, Wasser und Öl begeben, mischen, mit der Kelle oder den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

1. Alle Zutaten bis und mit Muskat mischen.

2. Teig ca. 4 mm dick zu einem Quadrat von ca. 30 x 30 cm auswallen, dieses in 9 Quadrate von ca. 10 x 10 cm schneiden. Füllung auf die Teigmitten verteilen, Ränder mit wenig Wasser bestreichen, Teig diagonal überschlagen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Krapfen mit Wasser bestreichen, den Schabziger darüber streuen.

Backen:

ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Service

Dazu passt:

bunter Blattsalat.

Nährwert pro Stück

6 g Fett
13 g Eiweiss
20 g Kohlenhydrate
779 kJ (186 kcal)