

# Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

## 1/4 Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



### Zutaten

700 G	Roggenmehl
500 G	Weizenmehl glatt
150 G	zerlassene Butter
10 G	Salz
0,5-0,75 L	kochendes Wasser

### Zubereitung

1. In einer Schüssel alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
2. Nun wird der Teig auf einer Arbeitsfläche zusammengeknetet und eine Rolle mit einem Durchmesser von 5 cm geformt.
3. Von dieser Rolle werden 1,5 cm breite Scheiben heruntergeschnitten.
4. Diese drückt man mit dem Handballen in Mehl und walkt sie mithilfe eines Nudelholz in dünne runde Fladen (ca. Handgroß).
5. Die fertigen Teigblätter werden aufeinandergestapelt und mit einem Geschirrtuch abgedeckt, bis alle ausgewalkt sind.
6. Dann werden die einzelnen Fladen mit einem Erdäpfelgröstl gefüllt und gut verschlossen.
7. Mit einem Krapfenradl wird der Rand geradelt.
8. Nun die Krapfen in heißem Fett herausbacken.

Das Fett muss ordentlich heiß sein,  
damit sich die Krapfen nicht mit Fett ansaugen.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

# Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

## 2/4 Erdäpfelgröstl Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



### Zutaten

2	Zwiebel
200 G	Speck
300 G	gekochte Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss	
Öl zum Anbraten	

für einen besonderen Geschmack kann man auch noch ein bis zwei Eier beimengen

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln werden unbedingt schon am Vortag gekocht!
2. Nun die Kartoffeln grob reiben.
3. Zwiebeln und Speck würfelig schneiden.
4. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne mit Öl gut anrösten, restliche Zutaten hinzufügen.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.

# Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

## 3/4 Kartoffel-Käse Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig



### Zutaten

2	Zwiebel
200 G	geschmackigen Käse (am besten Bergkäse)
300 G	gekochte Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss
	für einen besonderen Geschmack kann man auch noch ein bis zwei Eier beimengen
	Öl zum Anbraten

### Zubereitung

- Alle angegebenen Zutaten in einer Pfanne mit Öl zusammenrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

# Pinzgauer Erdäpfel Krapfen

---

## 4/4 Apfel Fülle

---

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig

---



### Zutaten

.....  
6 Äpfel

---

.....  
Zimt, Zucker

---

### Zubereitung

1. Äpfel schälen und fein reiben.
2. Mit Zimt und Zucker abschmecken.
3. Fülle unbedingt in einem Sieb noch etwas ausdrücken,  
damit nicht zu viel Flüssigkeit in aus den Krapfen in das heiße Fett kommt.