

TOMMES-KRAPFEN



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: 45 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

1 runde Ausstechform von ca. 15 cm Ø
Backpapier für das Blech

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1/2 TL Salz
0,75 dl Wasser
1 TL Essig, nach Belieben

Füllung:

4 Tommes, je 80-100 g, halbiert
4 Tranchen Frühstücksspeck
1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
1/2 kleiner säuerlicher Apfel, z.B. Cox Orange, geschält, in 1-2 mm dicke Schnitze geschnitten
1/2 TL Kümmelsamen, nach Belieben
Pfeffer

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Butter und Salz zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Wasser und nach Belieben Essig hineingiessen und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gepackt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen, 8 runde Plätzchen ausstechen.

3 Füllung: Tommes mit je 1 Tranche Speck umwickeln, in die Mitte der Rondellen stellen. Zwiebel, Apfel und nach Belieben Kümmel dazu geben, würzen. Teigländer mit Ei bestreichen. Teighälften oben zusammenklappen, Ränder gut andrücken, wellenartig formen. Krapfen auf das vorbereitete Blech legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen. Mit Ei bestreichen.

4 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Dazu passen verschiedene Salate, z.B. Cicorino rosso, Kabissalat, Randensalat, Rüeblisalat, grüner Salat.