

Käsekrapfen

mit Apfelmus



ZUTATEN FÜR 20–24 STÜCK:

Teig:
 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
 1 Päckchen ZAUBERHAFT
 BACKEN Trockenhefe
 600 g KÜCHENSTOLZ Mehl
 150 g LECKERROM Gouda oder
 Emmentaler
 100 g LANDFEIN Butter
 250 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
 1 TL BIO SONNE Honig
 ½ TL Salz
 ½ TL COOK! Kümmel

Zum Ausbacken:
 1 Packung FRISAN Butterschmalz

Außerdem:
 1 Glas BIO SONNE Apfelmark

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Milch erwärmen (nicht kochen) und die Butter darin schmelzen – die Flüssigkeit leicht abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Käse grob raspeln und den Kümmel im Mörser zermahlen.
3. Danach alle Zutaten für den Teig zusammen mit der lauwarmen Flüssigkeit in eine Rührschüssel geben und für 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit auf einer

bemehlten Arbeitsfläche etwa einen Zentimeter dick ausrollen und in Rauten schneiden – diese mit etwas Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier setzen und abgedeckt erneut eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

6. Währenddessen das Butterschmalz in einem großen Topf zum Schmelzen bringen und auf 170° C erhitzen.

7. Im Anschluss die Käsekrapfen in kleinen Portionen nacheinander im heißen Fett goldbraun ausbacken.

8. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach dem Abkühlen zusammen mit Apfelmus in den Wanderrucksack packen.