



Die Meraner Genusswerkstatt ist Bühne und gleichzeitig Kontaktpunkt zwischen mediterraner und alpiner Küche.
www.genusswerkstatt.it

Herzhafte Dinkel-Vollkornmehl Krapfen mit Speck, Rucola und Ricotta Füllung

Ein Rezept vom Gasthof Waldbichl

Für 40 Krapfen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Zutaten für die Krapfen

Mehl	350 g
Dinkel-Vollkornmehl	50 g
Sahne	60 ml
Öl	60 ml
Salz	1 Prise
Rum	1 EL
Eigelb	1
Ei	1
Wasser, handwarm	60 g

Zutaten für die Füllung

Speck, kleingeschnitten	2 EL
Rucola, gewaschen	1 Bund
Ricotta	250 g
Kräutersalz, Pfeffer	

Anleitung zur Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit Öl, Wasser, Rum, Sahne, Eigelb, Ei und Salz vermischen, anschließend auf einer Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 20min ruhen lassen.

Inzwischen die Zutaten der Füllung vermengen, fein mixen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken (bei Bedarf Brösel dazugeben, sollte die Füllung zu flüssig sein).

Den Teig in zwei Stücke teilen und mit einer Nudelmaschine in 10cm breite dünne Streifen austreiben.

Auf die Hälfte des Streifens in regelmäßigen Abständen die Füllung geben, nun den Rand zusammenfallen, mit den Händen die Ränder andrücken und mit dem Teigrad die Krapfen ausradeln.

Das Backfett erhitzen und die Krapfen auf einer Seite braun backen, dann umdrehen und fertig backen.

Abschließend abtropfen lassen und servieren.

Guten Appetit wünscht Claudia Laner vom Gasthof Waldbichl!