Käsekrapfen aus Blätterteig

Ein einfaches, relativ schnell zubereitetes und doch nicht alltägliches pikantes Gebäck. Für die Füllung sind vor allem Halbhartkäse, aber auch milder Waldsberger oder Gruyère und bis zu einem gewissen Anteil auch Weichkäse geeignet. Ich bevorzuge eher milde Käsesorten. Der Brie macht die Füllung schön geschmeidig.

Die Krapfen schmecken auch kalt ausgezeichnet, denn durch die Mehlzugabe wird auch die erkaltete Füllung nicht gummig.

Waldsberger: Der exzellente Halbhartkäse wird von der Familie Gerhard-Adank nach dem Emmentalerrezept in der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil produziert. Ein Tipp für alle, denen der herkömmliche Emmentaler "verleidet" ist. </i>

Zutaten (8 -10 Krapfen, 3-4 Portionen)

```
50g   Sternenberger reif
50g   Waldsberger mild (ähnlich dem Emmentaler)
50g   Sternenberger Brie
2El   Mehl (40g)
1     kleine Zwiebel
1     Knoblauchzehe
1     Schuss Weisswein
1     Ei
1     Eigelb (zum bestreichen)
      schwarzer Pfeffer, Paprika, Muskatnuss
      wenig Kräutersalz
      Bratbutter
```

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in wenig Bratbutter leicht anrösten (3-4

Minuten) ohne dass sie Farbe annehmen. Mit einem Schluck Weisswein ablöschen, auskühlen lassen.

Käse fein raffeln, Weichkäse ohne Rinde in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Mehl vermischen. Gedünstete Zwiebel und Knoblauch zugeben. Ein ganzes Ei aufschlagen und zugeben. Alles gut vermischen, aber nicht kneten. Eher kräftig mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen, eventuell mit etwas Kräutersalz abschmecken.

Aus dem Blätterteig ca. 10x10cm grosse Quadrate ausschneiden, die Füllung daraufgeben (am Besten geht das mit zwei Löffeln). Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und die Krapfen zuklappen. Die Ränder zuerst mit dem Finger etwas andrücken, danach mit den Zinken einer Gabel leicht eindrücken.

Ein Eigelb mit einem Schluck Wasser verquirlen und die Krapfen grosszügig damit einpinseln. Zum Schluss die Krapfen mit einer Gabel von oben her dreimal einstechen.

In der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten backen.

Anrichten mit Blattsalat.

Gute Käsekrapfen brauchen guten Käse: Brie von der Käserei Preisig in Sternenberg, milder Waldsberger von der Käserei Gerhard in Bäretswil, reifer Sternenberger von Preisig (v.l.n.r).