



## Kaskrapfen mit Krautsalat

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- **Kaskrapfen**
- 300 g Roggenmehl
- 100 g Griffiges Mehl
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz
- 1 Becher Butterschmalz
- 
- **Füllung**
- 1 Schalotte
- 250 g Topfen 20%
- 250 g [Alma Alpkäse mind. 6 Monate](#)

- **250 g** Kartoffeln speckig
- **1** Bund Schnittlauch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer schwarz a. d. Mühle
- Butterschmalz
- 
- **Warmer Krautsalat**
- **500 g** Weißkraut, ohne Strunk
- **0,2 l** Rindssuppe
- **2 EL Apfelessig**
- **1 KL** Kümmel, ganz
- **70 g** Frühstücksspeck
- **2 EL** Pflanzenöl
- Salz

## Zubereitung

1. Das Kraut fein schneiden und einsalzen. Die Suppe mit Essig und Kümmel versetzen, aufkochen und das Kraut untermengen. Zugedeckt gut durchkochen lassen, vom Herd nehmen und die überschüssige Flüssigkeit abschütten. Den Speck würfeln und in einer Pfanne anrösten. Anschließend den Speck samt Bratensatz über den Salat geben. Das Öl untermengen und anschließend abschmecken.
2. Für die Kaskrapfen Butter und heiße Milch mit dem Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Für die Füllung die Schalotte schälen und würfeln. Dann in Butterschmalz goldgelb anschwitzen und mit Topfen und dem grob geriebenen Käse vermengen. Die gewaschenen Kartoffeln schälen und kochen, danach durch die Presse drücken, mit der Topfen-Käsemasse verrühren und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch vermengen. Nach Belieben mit Muskat würzen. Den Teig dünn ausrollen, mit so viel Fülle wie möglich füllen und zu Taschen formen.
4. Die Krapfen in Butterschmalz goldgelb herausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und auf Krautsalat anrichten.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**