

**Andi und Alex**

**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Zweierlei Zillertaler Krapfen**

**60 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

250 g Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, ca. 250 ml Wasser, Salz, 6 speckige Kartoffel (gekocht), 3 EL Sauerrahm, 250 g Bröseltopfen, 2 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 200 g Rübennkraut (in der Lake), Butterschmalz zum Backen.

### **Zubereitung**

Für den Teig Roggenmehl und Weizenmehl vermischen und mit lauwarmem Wasser sowie einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Sauerrahm, Bröseltopfen sowie frisch geschnittenem Schnittlauch gut vermischen.

Die Masse in 2 Teile teilen und 1 Hälfte davon mit dem grob geschnittenen Rübennkraut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und die Fülle darauf setzen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und halbrund ausstechen.

In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anrichten.