



Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Knusprige Kartoffel-Bärlauch-Krapfen auf Rahmpfifferlingen

Teig

100 g Mehl

500 g mehlig kochende Kartoffeln

3 Eier

50 g Baldauf Butter

185 ml Milch-Wasser-Gemisch

150 g Baldauf Bärlauchkäse, grob gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat

Rahmpfifferlinge

500 g Pfifferlinge

3 Schalotten, gewürfelt

50 ml weißer Portwein

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

150 ml Sahne

40 g Baldauf Butter

Salz, Pfeffer, Knoblauch, gehackte Petersilie

Knusprige Kartoffel-Bärlauch-Krapfen auf Rahmpfifferlingen

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Das Milch-Wasser-Gemisch mit der Butter, einer guten Prise Salz und etwas geriebenem Muskat kurz aufkochen.

Das gesiebte Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich der Teigkloß vom Topfboden löst. Nach und nach die Eier dazugeben und dabei kräftig weiterkneten, bis ein seidiger, glatter Teig entsteht.

2. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und unterkneten. Zum Schluss den geriebenen [Baldauf Bärlauchkäse](#) einarbeiten und mit Pfeffer abschmecken.

3. Mithilfe von zwei nassen Eßlöffeln Krapfen formen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Die Krapfen im Tiefkühlfach über Nacht tiefgefrieren. Vor dem Servieren die gefrorenen Krapfen in siedendem Pflanzenöl ca. 10-12 Minuten goldbraun ausbacken.

4. Für die Rahmpfifferlinge die Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen.

5. Mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen und mit dem Portwein ablöschen. Nachdem ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist, die Sahne dazugeben, evtl. mit etwas gehackter Petersilie verfeinern, kurz durchrühren und auf vorgewärmte Teller geben.

Jeweils zwei Kartoffel-Bärlauchkäse-Krapfen obenauf setzen.