



Blätterteig-Krapfen mit Fleischkäse, Spinat und Ei

In Ofen gebackene Krapfen sehen schön aus und sind immer für eine Überraschung gut. Es muss nicht unbedingt ein Filet darin stecken. Auch mit Fleischkäse, der mit Spinat und einem Ei in den Blätterteig eingepackt ist, kann man sogar Gäste überzeugen. Es muss nicht immer "Haute Cuisine" sein, auch ein währschaftes Gericht bietet Sinnesfreuden und stärkt Leib und Seele.

Blätterteig-Krapfen lassen sich gut vorbereiten, wenns sein muss auch am Vortag. Sie müssen dann nur noch mit Eigelb eingepinselt werden und für ca. 20 Minuten in den Ofen geschoben werden und können ohne viel Aufwand serviert werden. Dazu frischer Salat: perfekt!

Ich habe den Fleischkäse vorab mit wenig Senf eingerieben und kurz angebraten, das muss nicht unbedingt sein, es macht den Krapfen aber etwas "chüschtiger".

Zutaten (1 Portion)

- 1 Scheibe Fleischkäse, ca. 120g
- 1/2Tl Dijon-Senf
- 130g Blattspinat, aufgetaut
- 1/2 Zwiebel (ca. 30g)
- 1Stk Blätterteig ca. 40 x 18cm
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Kräutersalz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter kurz andünsten. Blattspinat zugeben, mit Kräutersalz würzen und vermischen. Etwa 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Pfanne von der

Herdplatte ziehen, Deckel abnehmen und den Spinat etwas auskühlen lassen.

Fleischkäse beidseitig mit wenig Senf einstreichen. In Bratbutter beidseitig leicht anbraten. Fleischkäse aus der Pfanne nehmen und etwas auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig zuschneiden. Er sollte ca. 6cm breiter sein als die Fleischkäsescheibe und etwa 2 1/2mal so lang wie dieser. Am Besten belässt man in dabei auf dem Pergament der Verpackung.

Fleischkäse auf den Blätterteig legen. Spinat auf den Fleischkäse geben, dabei im Zentrum eine leichte Delle formen. Ei aufschlagen und in die Delle geben. Ei mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Rand des Blätterteiges mit etwas Wasser benetzen. Blätterteig über die Füllung schlagen und die Ränder leicht festdrücken. Ränder eventuell etwas zuschneiden und mit den flachen Zinken einer Gabel leicht andrücken. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Krapfen auf ein ausgebuttertes Backblech legen. Eigelb verquirlen und den Krapfen damit einstreichen. In die Mitte des Ofen einschieben ca. 20-25 Minuten backen.







