



## Blätterteigkrapfen mit Schinken, Champignons, Ei und Käse

Die Füllung kann natürlich je nach bevorzugtem Geschmack fast beliebig variiert werden. Die kleingeschnittenen Zutaten werden mit einer Art Béchamel (mit Sauerrahm statt Milch) die mit etwas Senf und Käse gewürzt wird vermischt. Zusammen mit der Essiggurke gibt das der geschmeidigen Füllung einen feinsäuerlichen Gusto.

Zusammen mit Salat ist ein Blätterteigkrapfen immer eine feine Mahlzeit.

### Apéro-Häppchen

Statt einem dritten Krapfen, habe ich den Rest der Füllung im Blätterteig eingerollt. Die Rolle habe ich mit den Krapfen gebacken und ganz auskühlen lassen. In ca. 2cm breite Scheiben geschnitten. Die Füllung ist schön feucht, fließt aber nicht aus. Als Fingerfood passen diese Häppchen bestens zum Apéro.

### Zutaten (2-3 Portionen)

3	Blätterteig-Rechtecke 18x22cm
60g	Schinken, gekocht in Tranchen (ca. 2mm dick)
1	hart gekochtes Ei
1	grosse Essiggurke
100g	Champignons
1	Handvoll groblättrige Petersilie
10g	Tafelbutter
1Tl	Mehl (ca. 7g)
30g	Fribourger Vacherin
1Tl	Dijon-Senf
	Muskatnuss, Pfeffer, wenig Salz
	Bratbutter

## Zubereitung

Käse reiben.

Tafelbutter schmelzen, Mehl zugeben und gut verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Sauerrahm und Senf zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren, etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder verrühren. Käse einrühren und die "Béchamel" von der Herdplatte ziehen und etwas erkalten lassen.

Es entsteht keine schön homogene Béchamel, sondern eher eine fast etwas schleimige Masse, die sich aber mit den weiteren Zutaten gut vermischen lässt.

Schinken zu kleinen Plätzchen schneiden. Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben und dann zu Stiften schneiden. Petersilie nicht zu fein hacken. Essiggurke und gekochtes Ei klein würfeln.

Schinken, Champignons Petersilie heiss anbraten, bis Schinken und Champignons gute Röstpuren zeigen und die Champignons deutlich zusammen fallen.

Béchamel in eine Schüssel geben, den gerösteten Schinken und die Champignons noch ganz heiss zur Béchamel geben und gut verrühren. Essiggurke und Ei zugeben und vermischen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Füllung ganz erkalten lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Blätterteig zu 18x22cm grossen Rechtecken schneiden. Füllung mit zwei Löffeln abstechen und je eine Hälfte der Teigplatten damit belegen. Teigränder mit Wasser bestreichen, Krapfen zuklappen, darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen, und die Ränder mit dem Finger leicht festdrücken. Krapfen mit einer Gabel 3-4 mal einstechen. Mit Teigstreifen dekorieren. Eigelb mit ganz wenig Wasser verquirlen und die Krapfen damit bestreichen.

In die Mitte des Ofen einschieben und ca. 15 Minuten backen.





