



# ZILLERTALER Holzkechtkrapfen

🕒 40 min.  
👨‍🍳 leicht  
👤 4

## Das brauchst Du:

### Für den Krapfenteig:

350 ml **BERG-HEUMILCH**, 150 g Mehl glatt, 3 Eier, Salz

### Für die Füllung:

250 g Erdäpfel mehlig, gekocht, ausgekühlt und gerieben;  
150 g **GRAUKÄSE**, 150 g **SPEISETOPFEN**, 1 kleine Zwiebel  
klein geschnitten und glasig angeschwitzt

**SENNEREIBUTTER** zum Anbraten

## So machst Du's:

Alle Zutaten vom Krapfenteig zu einem glatten Teig verarbeiten und in einer Pfanne zu großen Palatschinken herausbacken. Aus diesen stichst du dann mehrere Kreise aus mit ca. 8 cm Durchmesser.

Die Zutaten der Fülle locker zusammenmischen.

Jetzt bestreichst Du die Palatschinkenkreise mit etwas Fülle, zuklappen und in aufschäumender Butter langsam anbraten bis sie goldbraun und knusprig sind.

## Genuss-Tipp:

Nicht zu viel Fülle auf den Palatschinken geben, denn dieser muss natürlich noch geschlossen werden. Am Besten mit grünen Salat servieren und schon hast Du 100% Zillertal auf dem Teller.