

Bitburger Fleischkäse-Krapfen

Rezept für 4 Portionen

Für den Teig:

½ Würfel frische Hefe, ca. 20 g
2 EL Zucker
250 ml lauwarmes Bitburger Premium Pils
400 g Mehl
2 EL zimmerwarme Butter
Salz aus der Mühle

Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

1 Bund Schnittlauch
300 g frischer Fleischkäse
Abrieb von 1 Bio Zitrone
4 EL knusprige Grammeln
Pfeffer aus der Mühle

Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Für den Teig Hefe und Zucker in das Bier einrühren, bis sich beides vollständig aufgelöst hat.
2. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und zusammen mit der Butter mehrere Minuten zu einem festen Teig kneten. Bei Zimmertemperatur mind. 45 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden (2 EL beiseitelegen). Alle Zutaten zum Fleischkäse geben und mit Pfeffer würzen.
4. Das Pflanzenfett auf 140° C erhitzen.
5. Den gegangenen Teig ca. 8 - 10 cm dünn kreisrund ausrollen, eine Portion Füllung platzieren und zu Kugeln zusammenfassen. Anschließend im Pflanzenfett nach und nach 6 - 8 Minuten backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Schnittlauch und ggf. etwas Zitronenabrieb bestreuen.