



OSTTIROLER GRAUKÄSEKRAPFERL



Zutaten für 4 Portionen:

- 250ml Milch, 1,8% Fett
- 250g Dinkelvollkornmehl
- ½ TL Weinsteinbackpulver
- Salz
- ½ TL Kurkuma
- 1 Msp. Muskatnuss
- 3 Eier
- 200g Osttiroler Graukäse, fein gehackt
- Butter zum Herausbacken

Zubereitung:

- Aus Milch, Dinkelvollkornmehl mit Weinsteinbackpulver, Gewürzen und Eiern einen Backteig zubereiten und 30 Minuten rasten lassen.
- Osttiroler Graukäse untermischen.
- In einer beschichtete Pfanne mit wenig Butter aus der Masse kleine Krapferl beidseitig backen, warm stellen und mit Sauerkraut oder Salat servieren.