

## Brät-Schinken Krapfen

3 Scheiben Modelschinken  
1 mittlere Zwiebel  
1 grosse Essiggurke  
2 TL Kapern

Alles fein hacken.

100 g Brät  
Aromat, Knoblauchgewürz

Alle Zutaten gut vermischen.

Blätterteig  
1 Eiweiss, verklopft  
1 Eigelb, verdünnt

Gewünschte Formen schneiden (rund, eckig etc.), etwas von der Füllung in die Mitte geben, Ränder mit wenig Eiweiss bestreichen und die Krapfen verschliessen.  
Mit Eigelb bestreichen.

Backen: 20 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.

steiertisch