

## Thonkrapfen

*1 Dose Thon, abgetropft*

Thon mit einer Gabel fein zerpfücken.

*1 kleine Zwiebel*

Alles fein hacken.

*1 EL Kapern*

*1 kleine Essiggurke*

*½ Bund Petersilie*

*1 Eigelb*

*Pfeffer, Aromat, Paprika*

Alle Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

*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