

Lauch-Apfel-Zwiebel-Kröpfli

Für 6-8 Stück

Teig:

100 g Mehl

1/4 TL Salz

60 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

60 g Rahmquark

Füllung:

25 g Mostbröckli, in kleine Würfel geschnitten

2 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten

1 mittelgrosse Zwiebel, gerüstet, in Ringe geschnitten

Butter zum Dünsten

75 g Lauch, weisser und hellgrüner Teil, in Ringe geschnitten

75 g Apfelschnitze, in Scheiben geschnitten

1 1/2 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1 Eiweiss, verklopft

1 Eigelb mit 1 EL Vollrahm verquirlt



1 Für den Teig Mehl, Salz und Butter zu einer krümeligen Masse verreiben. Quark dazugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung Mostbröckli, Salbei und Zwiebeln in aufschäumender Butter bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten dünsten. Lauch tropfnass beifügen, 2 Minuten weiterdünsten, Äpfel dazugeben und knapp weichkochen. Auskühlen lassen. Crème fraîche daruntermischen und würzen.

3 Teig auf wenig Mehl möglichst dünn auswallen. Kreise (12-14 cm Ø) ausstechen. Eine Kreishälfte mit Füllung belegen, Rand mit Eiweiss bepinseln und andere Kreishälfte darüberlegen. Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

4 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Eigelb bestreichen und einstechen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten goldbraun backen.