



Bergkas-Krapferl mit Bärlauchtopfen und Honigmarinade

Genuss aus den Bergen Salzburgs steht heute am Speiseplan!

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bergkaskrapferl

- 250 ml Milch
- 150 g Mehl
- 100 g geriebenen Bergkäse
- 50 g Butter
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Öl zum frittieren

Für den Bärlauchtopfen

- 250 g Cremetopfen
- 50 g weiche Butter
- 2 EL Bärlauchpesto
- 1 Schuss weißer Balsamico
- Salz & Pfeffer

Für die Honigmarinade

- 4 EL Himbeeressig
- 2 EL Waldhonig
- 1 EL Sherry oder Portwein

Die Zubereitung:

Bergkas-Krapferl

Die Milch mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal in die Milch geben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren den Teig abbrennen, bis er sich vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den lauwarmen Teig die Eier einrühren und zum Schluss den geriebenen Bergkäse unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und im heißen Öl frittieren, bis die Nocken beidseitig goldgelb gebacken sind.

Bärlauchtopfen

Die weiche Butter in einer Küchenmaschine cremig schlagen, den Topfen mit den restlichen Zutaten unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honigmarinade

Den Essig mit Honig und Sherry in einem Topf erhitzen, bis ein leicht fließender Sirup entsteht.