



Rheinische Blutwurst (Flöns) Krapfen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

„Schmankerl - Snack“ „Schmankerl - Snack“ oder pfiffiger Happen für Ihren Stehempfang

Zutaten

- Für die Füllung:
- 250 g Flöns in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 großer, saurer Apfel, gewürfelt
- Etwas frischer Majoran, gehackt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 El Senf
- 1 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Rollen Fertig - Blätterteig
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- 1 Eigelb mit 1 El Sahne verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln glasig anschwitzen und die Flöns Würfel dazu geben, kurz mit angehen lassen, dann folgen die Apfelwürfel, Majoran und die Petersilie. Herzhaft mit Senf, Knoblauchsatz und Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die Krapfen:

Schritt4

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen ev. etwas dünner rollen und runde Teigplättchen mit 10 cm Durchmesser ausstechen.

Schritt5

Die Teigreste exakt wieder übereinander legen, ausrollen und erneut runde Teigplättchen ausstechen, bis alles verbraucht ist.

Schritt6

Je einen gehäuften Tl Füllung auf die obere oder untere Hälfte geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen.

Schritt7

Überklappen und die Ränder mit einer Tischgabel gut anpressen, mit dem Sahneigelb bestreichen.

Schritt8

Mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech setzen, ca. 15 min. bei 200 ° C auf der mittleren Schiene backen.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** stehempfang

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)238
- Fett (g)19
- KH (g)11
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-blutwurst-floens-krapfen/>