

## **Krumme Krapfen mit Weichselsauce**

***"Ain Essen gestalt als ein Roseysen"***

*Für 4 Personen:*

150 g Mehl  
150 g Käse (z.B. mittelalter Gouda)  
3 Eier  
Langer Pfeffer (als Ersatz auch schwarzer Pfeffer)  
Muskatnuss  
Salz  
Öl oder Fett zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

Käse reiben, mit dem Mehl vermischen, Eier zugeben, und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, vorsichtig salzen.  
Den Teig 20 Minuten ruhen lassen; zu Würsten rollen und kleine Hufeisen formen. Im heißen Fett goldbraun ausbacken.



### ***"Salse von Weichseln" (Sauerkirschsauce)***

1 Glas Sauerkirschen  
100 g Honig  
Geriebenes Brot oder Semmelbrösel  
Nelken  
Zimt oder Muskatnuss  
Langer Pfeffer (als Ersatz auch schwarzer Pfeffer)

Kirschen ohne Saft pürieren, bei kleiner Flamme um ein Drittel reduzieren, Honig und Semmelbrösel zugeben. Gut rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Nach Geschmack würzen.

Lässt sich gut zuhause vorbereiten und Marmeladegläsern lange aufbewahren. ("Gib sie in ein Fässlein. Sie bleibt dir drei oder vier Jahre gut")