

# Krumme Krapfen

Wiltu machen krumme kreppelin also ros  
ysen so nym gereben kесе vnd halb also vil  
meles vnd slag eyer dar in vnd wuercze isz  
vnde sude isz vndir ein ander vnd walge isz  
uff eime brede vnd mach lang stueczel vnd  
dunne vnd backe isz in vil smalz es dar  
nach sude isz in einer suffen vnd gyp isz  
czu dische

Willst du Krumme Krapfen, die wie Hufeisen aussehen, machen, dann nimm geriebenen Käse und die halbe Menge Mehl und schlag Eier dazu. Würze das und [knete]\* das untereinander und walke es auf einem Brett. Mach lange und dünne Striezel daraus. Backe diese in viel Schmalz heraus. [Gib]\* sie in eine Suppe. Trag es so auf.

\* Die Handschrift hat „siede“, das macht an dieser Stelle im Rezept aber keinen Sinn. Die direkte Anweisung das Gebäck zu Hufeisen zu formen fehlt. Das Schmalzgebäck kann in einer Suppe/Sauce aufgetragen, aber eher nicht darin gekocht werden.

## Quelle:

B1: Berlin, Staatsbibliothek – Preußischer Kulturbesitz –, Handschriften-  
abteilung, Ms. germ. fol. 244, fol. 290v  
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.b1.41>

- \* 150g Mehl (Universal)
- \* 150g würzigen Käse (z.B. Gruyere)
- \* 2-3 Eier
- \* Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- \* Schweineschmalz



Den Käse grob reiben und mit dem gesiebten Mehl vermischen. Die Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Alles zu einem festen Teig verkneten. 20 Minuten rasten lassen.

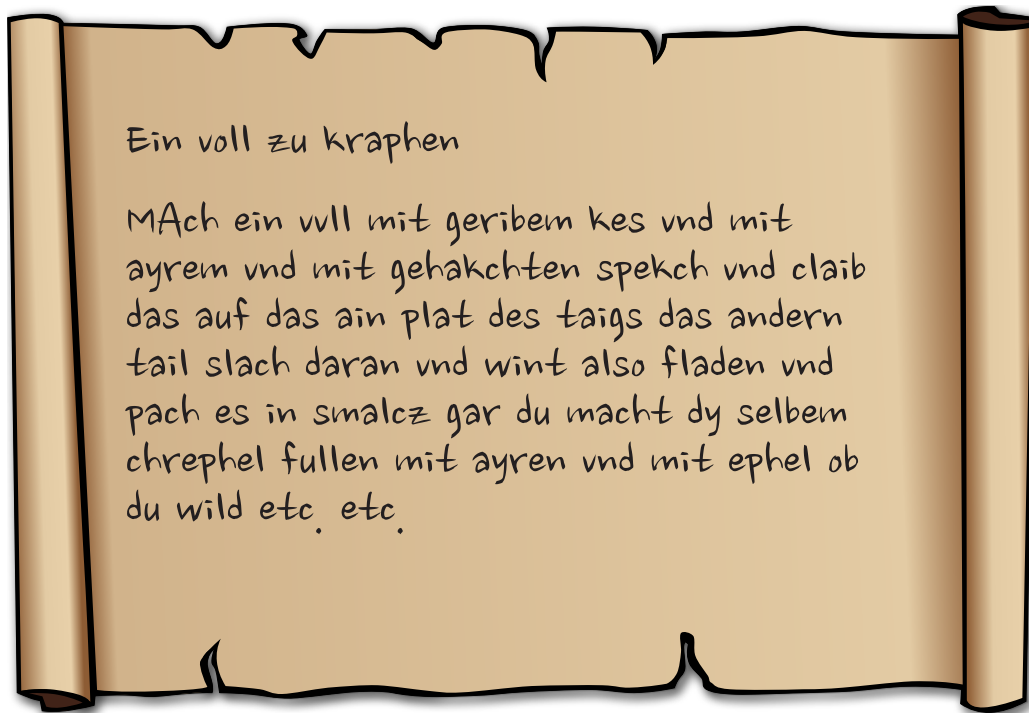
Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen. Diese zu 1cm dicken und 4-6cm langen Röllchen formen und zu Hufeisen biegen.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Krapfen darin goldbraun herausbacken und anschließend auf einem Küchepapier abtropfen lassen.

Die Krummen Krapfen mit einem Schälchen fruchtiger Sauce oder einem pikanten Dip servieren.

Kochrezept





Ein voll zu krapfen

MACH ein voll mit geribem kes vnd mit  
ayren vnd mit gehakchten spekch vnd claib  
das auf das ain plat des taigs das andern  
tail slach daran vnd wint also fladen vnd  
pach es in smalz gar du macht dy selbem  
chrephel fullen mit ayren vnd mit ephel ob  
du wild etc. etc.

### Eine Krapfenfülle

Mach eine Fülle aus geriebenem Käse, Eiern und Speck. Gib sie auf ein halbes Teigblatt, schlage die andere Hälfte darüber und verbinde sie zu Fladen. Frittire sie in Schmalz. Du kannst diese Krapfen auch mit Eiern und mit Äpfeln füllen, wenn du willst.

### Quelle:

Wien, Österr. Nationalbibl., Cod. 2897, fol. 25v  
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.w1.224>

# Gefüllte Krapfen

- \* 3 EL trockener Weißwein
- \* 2 EL Honig
- \* 3 EL Sahne
- \* 300 g Weizenmehl
- \* 6 Eigelbe
- \* Salz
- \* 70 g Butter
- \* 1 Eiklar

### Fleischkrapfenfülle:

- \* Sechspeck, roh
- \* Käse (Emmentaler)
- \* Ei

### Fastenkrapfenfülle

- Walnüsse
- Apfel
- Honig
- Zimt / Gewürze nach belieben (Zimt, Ingwer, Muskat, Nelken)

**Für den Teig:** Den Wein aufkochen, Honig einrühren, damit er sich auflöst. In einer Schüssel das Mehl, die Butter, das Salz, die größte Menge des Honig-Wein-Gemischs und die Sahne vermengen. In einer kleinen Schüssel die Eidotter mit dem restlichen Honig-Wein-Gemisch verrühren und zu dem Teig geben. Gut verkneten und den Teig sogleich dünn ausrollen.

In Vierecke von ca. 10 cm Seitenlänge zerschneiden oder mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Mit dem Eiklar bestreichen und füllen. In Fett herausbacken.

(Nach Trude Ehlert: Kochbuch des Mittelalters. 1999, S.36.)

**Für die Füllen:** Die Zutaten fein hacken und gut vermengen.

Alle Krapfen schmecken heiß am besten!

Kochrezept

