

BRANDTEIG

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig von Topf und Kochlöffel löst. Achtung: Anfangs können sich Klümpchen bilden – einfach so lange weiterrühren, bis der Teig geschmeidig wird. Durch das Abbrennen bildet sich am Boden des Kochtopfes eine weiße Schicht.
- 2** Nun den Teig in eine Rührschüssel geben, auskühlen lassen und die Eier nach und nach mit einem Mixer einrühren, bis der Teig schön glänzt. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und zu Krapferl mit ca. 5 cm Durchmesser auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 3** Die ausgekühlten Krapferl in der Mitte durchschneiden, nach Belieben füllen und genießen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

- 200 g Wasser
- 70 g Butter
- 5 g Salz
- 140 g Weizenmehl 700
- 4 Eier