

# BRANDTEIGKRAPFERL MIT FRÜCHTE



★★★★★ 4.7 bei 12 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 Für die Füllung den Schlag aufschlagen. Topfen mit Zucker verrühren und den Schlag unterheben.
- 4 Die ausgekühlten Krapferl in der Mitte durchschneiden, die Creme darauf spritzen, mit Früchten verzieren und den Deckel wieder draufsetzen.



## Zutaten

### FÜR CA. 12 STÜCK

#### TEIG

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

#### CREME

250 g Schlagobers  
250 g Topfen  
20 g Zucker  
16 g Vanillezucker

frische Früchte der Saison