BRANDTEIGKRAPFERL MIT FRÜCHTE

5 bei 2 Bewertungen

40 min | Heißluft | 190 Grad | 25 min

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 Häufchen 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 Fülle den Schlag aufschlagen. Topfen mit Zucker verrühren und den Schlag unterheben.

4. Die ausgekühlten Krapferl in der Mitte durchschneiden, die Creme darauf spritzen, mit Früchte 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