



Brandteigkrapferl mit Schlagoberscreme

Zutaten für etwa 25-30 Krapferl:

Brandteigkrapferl:

100 g Butter
1 Prise Salz
250 ml Wasser
150 g Weizenmehl
3 Eier

Füllung:

250 ml Schlagobers
2 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

optional 1 EL rotes Fruchtpulver

Die Butter wird in einem weiten Topf geschmolzen. Das Wasser hinzufügen und gemeinsam mit der Prise Salz zu Kochen bringen. Das Mehl wird mit einem Schneebesen zügig eingerührt. Mit dem Kochlöffel bei starker Hitze weiterrühren. Es bildet sich nach kurzer Zeit ein Teigklumpen, der nicht mehr am Topf anklebt.

Den Teigklumpen in eine Schüssel umfüllen und mit dem Mixer nach und nach die Eier in die noch warme Masse einmengen.

Mit einem Löffel werden etwa 25 Teigstücke abgestochen und auf ein Backblech gesetzt. Wer mag, kann hierfür auch eine Spritztülle verwenden. So werden die Krapferl formschöner.

Die Brandteigkrapferl werden bei 200°C etwa 25 Minuten goldbraun gebacken.

In der Zwischenzeit wird der Schlagobers gemeinsam mit dem Zucker steif geschlagen. Wer mag rührt noch das Fruchtpulver ein. So sehen nicht nur hübsch aus, sondern bekommen auch eine feine Fruchtnote.

Die ausgekühlten Krapferl werden aufgeschnitten, der Schlagobers in eine Spritztülle gefüllt und die Krapferlhälften damit befüllt. Deckel aufsetzen und kräftig mit Staubzucker bestreuen.

TIPP: Die fertigen Krapferl mit einer Schere anstatt einem Messer aufschneiden. So werden sie nicht so zerdrückt.

Die Masse für die Brandteigkrapferl eignet sich auch perfekt als Suppeneinlage.

