Brandteigkrapfen

Das Rezept für die Brandteigkrapfen ist sehr beliebt. Eine köstliche und beliebte Nachspeise, die sich vielfältig verfeinern lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

250 ml	Wasser (oder Milch)
50 g	Butter
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
1 EL	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Brandteigkrapfen** das Wasser mit der Butter in einem Kochtopf aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen, das Mehl auf einmal in die Masse geben und glattrühren.

2. Wieder auf die Herdplatte stellen und unter kräftigem Rühren abbrennen, bis der Teig sich zu einem Kloß formt und sich von der Topf Wand löst.

3. Von der Hitze nehmen und 1 Ei in den heißen Teig schlagen. Den Teig kurz abkühlen lassen und nach und nach die restlichen Eier, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Zuletzt das Backpulver in den abgekühlten Teig mengen.

4. Den Brandteig zirka 30 Minuten ruhen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 220 °C vorheizen.

5. Mit zwei Esslöffeln oder mit dem Spritzbeutel Teig Häufchen mit Abstand auf das Backblech setzen.

6. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 30 Minuten goldgelb backen. Darauf achten, dass der Backofen in den ersten 20 Minuten nicht geöffnet wird.

Tipp

Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestäuben oder aufschneiden und mit Schlagobers und verschiedene Beeren füllen. Oder mit andere Füllungen wie Vanillecreme, Schokoladencreme oder Erdbeercreme garnieren.