Brandteigkrapferl

Ein tolles Rezept für wunderbar leichte Brandteigkrapferl mit frischen Erdbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

80 g	Butter
5 Stk.	Eier
180 g	Mehl
0.5 TL	Salz
250 ml	Wasser

Für die Fülle

1 Stk.	Eidotter
80 g	Erdbeeren (püriert)
250 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Zu Beginn den Teig für die **Brandteigkrapferl** zubereiten: Wasser oder Milch mit Salz und Butter in einen Topf geben und aufkochen.

2. Das gesamte Mehl schnell zufügen und so lange rühren, bis ein glänzender, klumpender Teig

entsteht, der sich mühelos vom Kochtopf löst. Den Teig in eine Backschüssel geben, etwas abkühlen lassen. In einer weiteren Schüssel die Eier verquirlen und langsam in die Teigmasse einrühren.

3. Backofen auf 190° Umluft vorheizen. Ein Backblech ausfetten. Teig in eine Garnierspritze füllen und nach Belieben längliche oder runde Krapfen auf das Blech drücken. Genügend Abstand lassen, da die Krapfen beim Backen aufgehen. Zum Schluss das Blech mit etwas Wasser bespritzen. 15 Minuten backen, dann auf 160° herunterschalten. Weitere 10 Minuten backen. Während der gesamten Backzeit den Ofen geschlossen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Erdbeeren putzen und zerkleinern. In einem Kochtopf Puddingpulver mit Milch und Zucker verrühren, Erdbeeren zufügen und aufkochen. Ei trennen, nur das Eigelb einrühren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Füllung durch ein Sieb passieren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Füllung auf die durchgeschnittenen Krapfen streichen oder mit der Spritze einfüllen.

5. Die Krapferl mit ganzen Früchten dekorieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Klassisch werden Brandteigkrapferl mit Rohrzucker oder Puderzucker bestäubt. Wer es besonders süß mag, überzieht sie mit Schokosauce oder Streuselschokolade.