

Brandteigkrapferln mit Himbeerobers

Nicht nur auf der Sonntagstafel macht dieses Rezept was her. Die Brandteigkrapferln mit Himbeerobers sind nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich ein Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Brandteig

| | |
|---------|------------------------|
| 30 g | Butter |
| 120 ml | Wasser |
| 1 Prise | Salz |
| 80 g | Mehl (griffiges) |
| 2 Stk. | Eier |

Für den Himbeerobers

| | |
|--------|--------------------------------|
| 260 g | Himbeeren |
| 400 ml | Schlagobers |
| 60 g | Staubzucker |
| 1 Stk. | Vanilleschote (das Mark davon) |

Zubereitung

1. Die Grundlage für die Brandteigkrapferln mit Himbeerobers ist der Brandteig. Für diesen Butter in kleine Würfelchen schneiden und in einem kleinen Topf zusammen mit Wasser und Salz vorsichtig aufkochen lassen. Sofort die Hitze reduzieren und zügig das Mehl zugeben. Mit einem Kochlöffel dabei schnell rühren, bis sich der Brandteig vom Boden des Topfes löst.
2. Den Teig dann beiseite stellen und richtig abkühlen lassen. Nun den Backofen auf circa 190°C vorheizen. Für die Füllung die frischen Himbeeren waschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

3. Den abgekühlten Brandteig nun weiterverarbeiten. Hierzu vorsichtig ein Ei nach dem anderem aufschlagen und unter den Teig mischen, bis dieser geschmeidig ist.
4. Das Backblech muss mit Backpapier ausgelegt sein, damit der Teig nicht anbrennt. Den Teig in einen Spritzsack füllen und durch eine breite Sterntülle auf das Blech wie ein Hütchen spritzen. Die Hütchen nicht zu nah aneinanderreihen, sondern dazwischen Platz lassen.
5. Ist das Backblech voll, dieses in den Ofen geben und circa 20 - 25 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe erzielt haben. Hier ist wichtig, dass während der Backzeit der Backofen geschlossen bleiben muss, sonst fallen die Hütchen zusammen!
6. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun den Obers in einer extra Schüssel schlagen. Kurz bevor er richtig fest wird, Staubzucker und das herausgekratzte Mark zugeben.
7. Sind die Brandteigkrapferln fertig gebacken, diese ein wenig abkühlen lassen und dann halbieren. Mit einem weiteren Spritzsack den Schlagobers aufspritzen, die Himbeeren oben draufgeben und den Deckel wieder vorsichtig aufsetzen.

Tipp

Um die Brandteigkrapferln mit Himbeerobers flaumiger zu bekommen, in den Backofen eine feuerfeste Schale mit Wasser stellen. Der Wasserdampf sorgt dann dafür, dass die Krapfen fluffiger werden. Abwechslung kann jeder mit unterschiedlichen Beerensorten schaffen. Auch Heidelbeeren, Brombeeren oder ähnliches schmeckt einfach super im Gebäck.