Profiteroles-Brandteigkrapfen

Die köstlichen Profiteroles-Brandteigkrapfen mit einer süßen Füllung verfeinert. Dieses Rezept ist bestimmt ein Versuch wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
50 g	Kokosfett
125 g	Mehl
25 g	Speisestärke
4 Stk.	Eier
1 Messerspitze	Backpulver
	Butter (zum Einfetten)
	Mehl (zum Bestäuben)

Füllung

250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Profiteroles-Brandteigkrapfen** zuerst den Teig vorbereiten. Dafür Wasser, Salz und Kokosfett zu Kochen bringen. Sofort vom Herd nehmen, Mehl und Speisestärke auf einmal hineinschütten und unterrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und die Teigmasse erhitzen. Unter ständigem Rühren abbrennen, bis sich ein Teigklotz bildet, der sich vom Topfboden löst.

2. Den heißen Teig in eine Schüssel gebe und sofort ein Ei zum Binden unterrühren. 10 Minuten abkühlen. Nacheinander übrige Eier und das Backpulver unterrühren. Der Teig soll glänzen und schwer reißend von den Knethaken fallen.

3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, Backblech mit Butter einfetten, dünn mit Mehl bestäuben. 16 runde Krapfen von 4cm Durchmesser auf das Backblech spritzen. Blech in das vorgeheizte Backrohr auf mittlerer Schiene schieben und bei 220 C° 40 Minuten backen. Die Profiteroles aus dem Ofen nehmen, waagrecht halbieren und auseinander gelegt auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Schlagobers zusammen mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Füllung auf die unteren Hälften spritzen und die Oberteile darauf setzen.

Tipp

Die Profiteroles-Brandteigkrapfen zusätzlich mit gesüßter, frischer Himbeersauce verfeinern.