

BRANDTEIGKRAPFERL

FÜR 15 STÜCK

BACKZEIT: 25-30 MINUTEN

Zutaten:

180g Bio Weizenmehl T700
250g Wasser
100g Butter
4 Eier
1 Prise Salz
1TL Backpulver

So wird´s gemacht:

- Das Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen, das ganze Mehl auf einmal zugeben und mit dem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig vom Kochtopf löst, klumpt und glänzt
- Die Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen
- Die Eier nach und nach und unter Rühren mit dem Mixer zur Masse geben. Es muss ein mittelfester, glänzender und glatter Teig entstehen
- Backrohr auf 190 Grad Heißluft vorheizen
- Brandteig in einen Spritzsack geben und mit einer Spritztülle runde oder längliche Krapfen auf ein Backblech spritzen. Abstand lassen, die Krapfen gehen stark auf.
- Nach 15 min auf 160 Grad zurückschalten. Die Backzeit beträgt insgesamt 25-30 Minuten. Das Gebäck ist richtig, wenn es innen hohl und trocken ist. Abkühlen lassen.
- Die Krapferl einfach nur so genießen oder in der Mitte durchschneiden und mit Schlag und frischen Früchten füllen.

TIPP: Als Fülle schmeckt auch Vanillepudding mit frischen Früchten hervorragend