1/3 Brandteigkrapferl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

160 G	Wasser
70 G	Butter
1 PRISE	Salz
100 G	Mehl
3	Eier

Zubereitung

1. Wasser mit Butter und Salz aufkochen.
2. Das Mehl unterrühren und abbrennen,
   bis sich der Teig löst und sich am Boden ein weißer Belag bildet.
3. In eine Schüssel umfüllen.
4. Die Eier versprudeln und langsam mit der Küchenmaschine
   oder einem Mixer in den Teig einschlagen
5. Mit dem Spritzsack und einer Sterntülle Krapferl.
   auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
6. Je nach Größe bei 180 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

   Den Ofen dabei nicht öffnen!

2/3 Vanillecreme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 ML	Milch
50 G	Puddingpulver
6 BLATT	Gelantine
	Zucker
500 G	Schlagobers

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Pudding kochen.
3. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen, gut verrühren.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
5. Schlagobers aufschlagen.
6. Den erkalteten Pudding noch einmal durchrühren und das Schlagobers unterziehen.
7. Mit Zucker abschmecken.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zubereitung

1. Die Brandteigkrapferl in der Mitte durchschneiden.
2. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Krapferl damit füllen.
3. Die Deckel aufsetzen und mit Staubzucker übersieben.