Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Brandteigkrapferl mit Beeren-Obersfülle

Zutaten für den Brandteig:
1/8 l Wasser, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 4 Eier

Zutaten für die Fülle:
250 ml Schlagobers, 120 g Topfen, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker; 300 g verschiedene Beeren (tiefgekühlt), 2 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung:
Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz aufkochen, das Mehl dazugeben und solange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst.
Die Masse leicht überkühlen lassen. Die Eier einzeln nach und nach mit dem Mixer unterrühren, bis ein geschmeidiger, leicht glänzender Teig entsteht. In einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und mit etwas Abstand kleine Krapfen aufspritzen.
Bei 180° C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen.
Wichtig: Die Backrohrtür nicht öffnen, da sonst das Gebäck zusammenfällt!!!

Für die Creme die Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren.
Evtl. durch ein Sieb streichen. Das Puddingpulver mit 2 EL Wasser vermischen und mit den Beeren nochmals aufkochen und ganz auskühlen lassen.
Das Schlagobers mit dem Topfen, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen.
Die Creme teilen und in eine Hälfte das Beerenmus untermischen.
Einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle vorbereiten.
Wie im Video gezeigt, auf der einen Hälfte des Spritzbeutels die Weiße Creme und auf der zweiten Hälfte die Beerencreme einfüllen.
Die ausgekühlten Brandteigkrapfen durchschneiden, mit der Creme füllen und evtl. mit frischen Beeren belegen. Dann den Deckel vorsichtig daraufsetzen und evtl. mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Brandteigkrapfen kann man ungefüllt sehr gut einfrieren.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube