

Brandteigkrapferl

Ihr braucht dazu:

100 g Butter
4 Eier (Größe M)
175 g Mehl
1 TL. Backpulver
1/4 l Wasser
Prise Salz



Und so geht's:

Butter mit Wasser und Salz in einen Topf geben, auf der Herdplatte erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist und dann kurz aufkochen lassen. Jetzt das gesiebte Mehl auf einmal dazugeben und so lange glatrühren, bis sich ein Knödel formt und sich die Masse vom Topf löst. Dabei kann die Temperatur der Herdplatte langsam reduziert werden.

Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen; dazu den Teig etwas mit einer Gabel auflockern. Über die etwas abgekühlte Masse nun das Backpulver darüberstreuen, einrühren und anschließend die Eier einzeln einrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

Krapferl auf das Blech setzen (oder mit einem Spritzsack aufdressieren) und im vorgeheizten Backrohr ca. 15-20 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze goldgelb backen.

Die ausgekühlten Krapferl durchschneiden und dann können sie mit jeder beliebigen Creme (oder auch nur mit Schlagobers) gefüllt werden.

Da es sich um eine Masse ohne Zucker handelt, kann daraus auch eine Suppeneinlage gemacht werden, d.h. man setzt ganz kleine Krapferl auf das Blech und bäckt diese natürlich eine entsprechend kürzere Zeit.



Gutes Gelingen! 