



Brandteigkrapferl mit Vanillecreme

Du brauchst:

- ✓ 160 ml Wasser, Salz
- ✓ 40 g Butter
- ✓ 120 g Mehl, glatt
- ✓ 2 Eier
- ✓ 3 Blatt Gelatine
- ✓ 200 ml Milch
- ✓ ½ Pkg. Vanillepuddingpulver
- ✓ 2 EL Feinkristallzucker, 1 EL Vanillinzucker
- ✓ 1 Becher Schlagobers - Schokoladesauce

Tipps & Tricks:



Gib zum Backen des Brandteiges eine Schüssel mit Wasser ins Rohr – mehr Wasserdampf lässt die Krapferl besser aufgehen.

Zeitaufwand: 45 Minuten

Zubereitung:

Bringe Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen. Rühre das Mehl mit einem Kochlöffel in die heiße Flüssigkeit bis sich ein Klumpen bildet und ein weißer Belag am Topfboden.

Lass diese Masse in einer Rührschüssel für ca. 15 Minuten auskühlen. Mixe anschließend die Eier nach und nach in die Masse. Dressiere mit einem Spritzsack mit Sterntülle kleine Krapfen auf ein Blech. Backe sie im Rohr 10 Minuten bei 210° und ca. 15 Minuten bei 170 °C.

Weiche die Gelatine in kaltes Wasser. Erhitze die Milch und rühre das Vanillepuddingpulver (angerührt mit etwas Milch und Zucker) in die kochende Milch. Löse die eingeweichte Gelatine in der heißen Puddingmasse auf. Schlag Obers steif und hebe ihn unter die überkühlte Puddingmasse. Lass die Krapferl auskühlen und die Creme im Kühlschrank fest werden. Fülle anschließend die Krapferl mit der Vanillecreme und garniere sie mit Schokoladesauce.

