



### **Brandteigkrapferl:**

#### Zutaten:

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 100 g Butter
- 125 g Mehl
- 4 Eier (mittel)

#### Zubereitung:

Backrohr auf 200 C° vorheizen.

Wasser mit Salz, Zucker, Vanillezucker und der Butter zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zu einem Kloß abbrennen. Dabei wird der Topfboden ganz weiß - das muss aber so sein! Sofort ein Ei unterrühren, etwas abkühlen lassen und nacheinander die Restlichen 3 Eier unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Zackentülle geben und Krapferl aufs Blech spritzen. Ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Fülle habe ich 500 ml Schlagobers aufgeschlagen und mit Vanillezucker und etwas Staubzucker abgeschmeckt. Da es jeder anders mag, gibt es dafür keine Mengenangabe.

Die Krapferl lassen sich aber mit jeder beliebigen Creme füllen. Da sind eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling.

