

Frisch gekocht
Donnerstag, 30. März 2017



Rezept von Eveline Wild

Knusprige französische Brandteigkrapferl

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Craquelins: 100 g zimmerwarme Butter, 125 g Rohrzucker, 125 g glattes Mehl, 1 Packung echter Vanillezucker.

Für den Brandteig: 125 g Wasser, 125 g Vollmilch, 5 g Salz, 5 g Zucker, 100 g Butter, 160 g glattes Mehl, 5-6 Eier.

Für die Fülle: 150 g weiche Butter, 100 g Vanillepudding (hergestellt nach Angaben des Herstellers; glattgerührt), 25 g Zucker, 70 g dunkles Nussnougat.

Zubereitung

Für die Craquelins alle angeführten Zutaten verkneten und zwischen 2 Backpapierbögen dünn ausrollen. Einfrieren und bei Bedarf kleine, im Umfang zu den dressierten Brandteigkrapferln passende, Scheiben ausstechen.

Für den Brandteig Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter aufkochen (dafür einen Topf wählen, in den auch noch das Mehl hineinpasst). Das gesiebte Mehl in die kochende Flüssigkeit geben, dabei kräftig rühren, bis der Teig ein Klumpen wird und sich vom Topfrand(boden) löst. In eine Rührschüssel umfüllen, nach und nach die Eier zugeben. Wenn die gewünschte Teigkonsistenz erreicht ist, die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und mit den gefrorenen Craquelins belegen.

Das Rohr auf 180-190 °C Heißluft vorheizen. Sobald sich die Knuspermasse um den Brandteig gelegt hat, das Blech ins Rohr schieben. Nach etwa der Hälfte der Backzeit (ca. 10-15 Minuten) die Ofentür vorsichtig einen Spalt öffnen, um überschüssigen Dampf entweichen zu lassen. Wiederholen Sie dies etwa drei bis fünf Mal. Wenn die Krapferl hellbraun sind, herausnehmen und restlos auskühlen lassen.

Für die Fülle in den noch warmen glattgerührten Pudding Zucker und Nussnougat einrühren. Zugedeckt auskühlen lassen und vor der Verwendung nochmals sorgfältig glattrühren. Die Butter aufschlagen, dann nach und nach die Nougat-Puddingmasse einrühren. In einen Dressierbeutel füllen und die Krapferl damit füllen.

