

Frisch
gekocht

Spritzkrapfen aus Brandteig und Spagatkrapfen

**30 Minuten bzw. 20 Minuten (ohne Stehzeit)/
aufwendig**



Zutaten

Spritzkrapfen aus Brandteig: 300 g Milch, 260 g Butter, 10 g Kristallzucker, Salz, 260 g Mehl, ca. 6 Eier, 10 g Rum; Butterschmalz oder Öl zum Backen; 150 g Kristallzucker, 1 TL Zimt.

Für den Weinschaum: 250 g Weißwein, 100 g Kristallzucker, 1 Ei, 2 Eidotter.

Zum Garnieren: Preiselbeermarmelade, Minze, Staubzucker

Spagatkrapfen: 250 g glattes Mehl, 125 g weiche Butter, 15 g Kristallzucker, 2 Eidotter, 60 g Sauerrahm, 1 TL Essig, Prise Salz; Butterschmalz oder Öl zum Backen.

Zum Garnieren: Zimtstaubzucker zum Bestauben, TK-Himbeeren (mischen, passieren und mit ca. 10% Zucker verrührt), geschlagenes Obers, Melissenblätter.

Außerdem: Spagatkrapfenform.

Zubereitung

Spritzkrapfen: Für den Brandteig Milch, Butter, Zucker und Salz aufkochen, Mehl begeben und den Teig abbrennen (rühren) bis sich dieser vom Topfrand löst. In eine andere Schüssel geben und die Eier und den Rum einrühren.

Den Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und auf beschichtetes Backpapier Kringel dressieren. In einer tiefen Pfanne reichlich Fett auf ca. 160 °C erhitzen und die Krapfen darin goldgelb backen. Kristallzucker mit gemahlenem Zimt vermischen und die gebackenen Krapfen mit dem Zimtzucker bestreuen. Für den Weinschaum Weißwein, Kristallzucker, Ei und Eidotter vermischen und über Dampf aufschlagen. Den Weinschaum in tiefen Tellern anrichten und die Krapfen draufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade, Minze und Staubzucker garnieren.

Spagatkrapfen: Aus Mehl, Butter, Kristallzucker, Eidotter, Sauerrahm, Essig und Salz einen glatten Mürbteig kneten und diesen in Folie eingeschlagen ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Dann auf ca. 3 mm ausrollen, Stücke schneiden und auf die Formen klemmen. Im ca. 160 °C heißem Fett hellbraun backen.

Spagatkrapfen mit Zimtzucker bestauben und mit Schlagobers, der Himbeersauce und Melissenblättern garnieren.