

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Brandteigkrapferl, Vanillecreme, Erdbeeren

1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für Teig: 80 ml Milch, 80 ml Wasser, 70 g Butter, 2 g Salz, ½ EL Kristallzucker, 100 g glattes Mehl, 2 Eier.

Für die Fülle: 3 Eidotter, 40 g Zucker, 1 g Salz, 10 g griffiges Mehl, 10 g Speisestärke, 200 ml Milch, 1 Vanilleschote, 200 ml Schlagobers.

Für das Erdbeer-Süppchen: 500 g Erdbeeren, 3 EL Kristallzucker, Saft von 1/2 Orange, 100 ml Wasser, 1 Vanilleschote, evt. 40 ml Amaretto.

Für die Glasur: 250 g Edelbitterkuvertüre, 50 g Honig, 180 g Obers.

Zubereitung

Für den Brandteig Milch und Wasser in einen Topf gießen. Die in Würfel geschnittene Butter, sowie Salz und Zucker hinzufügen. Bei starker Hitze mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die Masse aufkochen und alles Mehl einrühren. Die Menge mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren und für 1-2 Minuten bei starker Hitze abbrennen (Teig legt sich leicht am Topfboden an).

Anschließend leicht abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier in die Masse geben und mit einem Bischofhaken in einer Rührmaschine zu einem glatten Teig rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr.8 füllen.

Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 14 kleine Rosetten dressieren und 15 Minuten backen. Anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Brandteigkrapferl horizontal halbieren.

Für die Fülle Eidotter mit 20 g Zucker, Salz, Mehl und Stärke glatt rühren. Milch und den restlichen Zucker aufkochen. Die kochend heiße Milchmasse über die Eimasse gießen und bei ständigem Rühren für 1-2 Minuten zum Kochen bringen. Masse in eine Schüssel leeren und mit Frischhaltefolie abdecken. Für 2-3 Stunden auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse mit einem Schneebesen glatt rühren und die ausgekratzte Vanilleschote einrühren. Das Obers aufschlagen und unter den glattgerührten Vanillepudding rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und in die aufgeschnittenen Brandteigkrapferl füllen. Für das Erdbeer-Süppchen die Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker, Vanillemark und dem frisch gepressten Orangensaft zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. (Tipp: ev. mit 40 ml Amaretto verfeinern).

Für die Glasur Obers erhitzen, Honig und Kuvertüre einrühren und gut verrühren, Glasur auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Brandteigkrapferl damit bestreichen. Die Brandteigkrapferl mit dem Erdbeersüppchen servieren.

Tipp: Die Brandteigkrapferl schmecken auch gut mit einer einfachen Schlagobersfülle und Schokoglasur.