

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Brandteigkrapferl mit Vanillecreme und Schokosoße

Köchin Lydia Maderthaler

Zutaten

(4 -8 Personen)

Für die Brandteigkrapferl

- ¼ L Wasser
- 50 g Butter
- 140 g Mehl
- 3 Eier
- Salz

Für die Creme

- 250 ml fertiger, kalter Vanillepudding
- 250 ml Obers
- 2 Blatt Gelatine
- Zucker zum Süßen

Für die Schokosoße

- 40 g Milkschokolade
- 40 g Kochschokolade
- 50 ml Obers
- Staubzucker zum Garnieren

Zubereitung

- 1.** Für den Brandteig zuerst das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen.
- 2.** Für die Creme das Obers steif schlagen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann den fertigen Vanillepudding durch ein Sieb passieren und das Obers und den Zucker vorsichtig unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht.
- 3.** Das Mehl mit dem Mixer in die kochende Wasser-Butter-Mischung einrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Nun den Topf von der Hitze nehmen, alle drei Eier auf einmal in den Topf geben und mit einem Mixer zu einem glatten Teig rühren.
- 4.** Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und bei ein wenig Hitze in einem Topf zergehen lassen. Nun mit der Creme vorsichtig nach und nach vermengen, sodass keine Klümpchen entstehen. Alles gut mit einem Schneebesen durchrühren. Anschließend die fertige Creme für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
- 5.** Für die Schokosoße die Schokolade (beide Sorten) gemeinsam mit dem Obers langsam in einem Topf erwärmen (oder in einem Wasserbad erhitzen) und glattrühren.
- 6.** Im Anschluss die fertige Brandteig-Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mittelgroße Krapferl spritzen. Bei 160° C Heißluft etwa 45-50 Minuten im Rohr backen.
- 7.** Die Brandteigkrapferl aus dem Rohr nehmen, etwas überkühlen lassen und vorsichtig mit einem Brotmesser quer aufschneiden.
- 8.** Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen, in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und jeweils zwischen zwei Krapferl-Hälften hineinspritzen. Auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas Schokosoße und Staubzucker garnieren.