

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

Fotocredit: Simeon Baker



Spagatkrapfen mit Topfenespuma und Beeren

Koch: Rene Steurer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spagatkrapfen

- 75 g kalte Butter
- 55 g griffiges Mehl
- 55 g glattes Mehl
- 30 g Sauerrahm
- 10 ml Weißwein (z.B. Grüner Veltliner)
- 3 g Salz
- 5 g Kristallzucker
- Abrieb einer Zitrone
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Zimt-Zucker-Mischung zum Wälzen
- Nudelholz
- Butterschmalz zum Backen
- Krapfenzange

Für die Topfenespuma

- 150 g Topfen
- 100 ml Obers
- 100 ml Milch
- 30 g Agavendicksaft
- Salz
- Vanillezucker

Quelle: ORF extra

- Saft einer Zitrone
- Siphonflasche
- 2 Sahnekapseln

Für die Garnitur

- frische Beeren
- frische Minze

Zubereitung

- 1.** Für die Spagatkrapfen die kalte Butter grob schneiden und mit dem gesamten Mehl, dem Sauerrahm, dem Weißwein, dem Zitronenabrieb, dem Salz und dem Kristallzucker in einer Schüssel rasch zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.
- 2.** Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz etwa 2-3 mm dick ausrollen. Nun mit einem Teigrad oder einem Messer rechteckige, etwa 12 x 6 cm große Teigblätter ausschneiden. Die Teigstücke in eine Spagatkrapfenzange einklemmen und in heißem Butterschmalz backen, bis sie goldgelb sind.
- 3.** Nach dem Backen die Krapfen auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
- 4.** Für die Espuma den Topfen, das Obers, die Milch und den Agavendicksaft in einer Schüssel mit einem Schneebesen miteinander verrühren und mit dem Zitronensaft, etwas Salz und Vanillezucker abschmecken. Die Masse dann durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen und diese mit zwei Sahnekapseln versehen. Die Espuma kaltstellen und vor dem Servieren kräftig schütteln.
- 5.** Zum Schluss die Spagatkrapfen auf einem flachen Teller anrichten, etwas Topfenespuma aufdressieren und mit frischen Beeren und frischer Minze garnieren.