

Benötigte Zutaten

Brandteigkrapferl

1/4 l	Wasser
60 g	Premium Teebutter
Prise	Salz
160 g	Weizenvollkornmehl
4	Eier
1 EL	Honig
1 Msp.	Vanillezucker
1 Msp.	Backpulver
250 ml	Premium Schlagobers
50 g	Zucker
etwas	Zimt

Brandteigkrapferl mit süßer Maibutter

Eine Salzburger Rezeptur

Anleitung

Zubereitung Brandteigkrapferl

1. Zunächst Wasser, Butter, Salz und Honig aufkochen.

2. Mehl mit Vanillezucker und Backpulver vermischen, in das kochende Wasser geben und so lange am Herd lassen, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat.

3. Den Teig überkühlen lassen und dann nach und nach die Eier einrühren. Es soll ein weicher Teig entstehen.

4. Mit dem Spritzsack oder mit 2 Löffeln Krapferl auf ein befettetes Blech formen und im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad 25 Minuten backen.

5. Mit einem Sägemesser die Krapferl durchschneiden und füllen.

Zubereitung Süße Maibutter

6. Schlagobers steif schlagen, Zucker untermischen und nochmals durchschlagen.

7. Zum Schluss mit etwas Zimt bestreuen.

8. Die süße Maibutter in die Brandteigkrapferl füllen.

9. Ansonsten passt sie auch hervorragend zu Kaffee und Kuchen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten