

Brandteigkrapferl mit Maronifülle und Schokolade

Zutaten:

75 g Mehl
75 g Milch
50 g Wasser
Salz
½ EL Zucker
40 g Butter
2 Eier

Für die Fülle:

150 g Maronipüree
2 EL Rum
Obers oder Milch nach Bedarf



Zum Filieren:

100 g Schokolade

Zubereitung:

Für die Krapferl Milch, Wasser, Salz, Butter und Zucker aufkochen lassen. Das Mehl mit einem Satz in den Topf leeren und kräftig rühren. Bei mittlerer Hitze den Teig so lange rühren, bis er sich ballenartig vom Topf löst und ein geschmeidiger, glatter Klumpen entstanden ist. Danach den Teig in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und den Backofen auf 185-190 C vorheizen.

Nach und nach die Eier in den Teig einarbeiten, bis eine glänzende, weiche Masse entsteht. Den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und mit etwas Abstand etwa 3 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Brandteigkrapferl in den Backofen schieben und ungefähr 15-20 Minuten lang backen – das Backrohr in der Zwischenzeit nicht öffnen! Sobald die Krapferl aufgegangen sind und eine schöne Bräune haben, diese aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten zu einer cremigen Konsistenz verrühren. In einen Dressiersack mit spitzer Tülle abfüllen und die Krapferl an der Unterseite füllen.

Nun mittels temperierter Schokolade die Krapferl filieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Krapferl backen, einfrieren und vor Gebrauch frisch füllen.

Gutes Gelingen wünscht Küchenchef Johann Pabst!