



Zutaten für 8 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Brandteig

250 ml Wasser

50 g Butter

140 g Mehl, glatt

3 Eier

2 TL Toskana Kräuter

Für die Frischkäsefüllung

6 EL Frischkäse

1 EL Chiliöl

1 Prise

✓ Meersalz jodiert grob

1 Prise

◆ Pfeffer schwarz ganz

Pikante Brandteigkrapferl mit Frischkäsefüllung

Zubereitung

- 1 Zuerst den Frischkäse mit Gewürzen und Öl abmischen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
- 2 Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- 3 Das Mehl und Kräuter Toscana einrühren und so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst.
- 4 Danach die Eier verschlagen und langsam in den abgekühlten Teig einrühren.
- 5 Den Teig in einen Dressiersack füllen und den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 6 Kleine Krapfen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C für ca. 15 bis 20 Minuten backen.
- 7 Die Krapferl auskühlen lassen und in der Mitte halbieren. Die Frischkäsecreme mit einem Teelöffel auf ein Hälfte geben und wieder zusammensetzen.

