



Pikante Brandteigkrapferl mit Frischkäsefüllung

🕒 40–50 Min   

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.

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Brandteig

250 ml	Wasser
50 g	Butter
140 g	Mehl, glatt
3	Eier
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
2 TL	♦ Toscana Kräuter

Für die Frischkäsefüllung

6 EL	Frischkäse
1 EL	Chiliöl
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 EL	♦ Kräuter der Provence

