Pikante Brandteigkrapferl mit Frischkäsefüllung

40–50 Min

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	Toskana 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

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.