



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 |

