

Brandteigkrapferl mit Bärlauch Schinken

19.März 2021

Die Masse des Brandteiges reicht für gut 1 Blech Krapferl oder Stangerl. (ca 17 Stück) – ebenso die Creme.

Brandteig:

250ml Wasser

65g Butter

4 Eier

150g Mehl

Prise Salz

Für die Avocadocreme:

2 Avocados

200g Topfen

2 El Creme Fraiche Kräuter

Saft einer Zitrone

Salz Pfeffer

gut **200g Bärlauchschinken**

Deko nach Belieben:

Gurke, Radieschen, Ei

Zubereitung:

1. Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz aufkochen, zügig das Mehl dazu geben und solange rühren bis sich ein weißer Film am Topfboden bildet. Kurz zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. In die Brandteigmasse nach und nach die Eier mit einem Mixer unterrühren, wichtig ist wirklich nach und nach.
3. Mit einem Spritzsack die Masse auf ein Backblech spritzen und bei 180 Grad gut 25-30 Minuten goldgelb backen. Beim Backen das Rohr nicht öffnen, da sie sonst zusammenfallen könnten.
4. In der Zwischenzeit die Avocadocreme zubereiten. Dazu alle Zutaten pürieren bis eine glatte Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.
5. Nachdem das Brandteiggebäck gebacken ist, vollständig abkühlen lassen.

6. Die Creme in die Krapferl und Stangerl füllen, mit dem Schinken belegen und nach Wunsch dekorieren.

