

Trüffel-Brandteigkrapferl

mit Trüffel Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Brandteig:

150 ml Milch
50 ml Wasser
60 g Butter
120 g Mehl
3 Eier
Etwas Salz

Für die Schinken-Creme:

150g Frischkäse
70g Gorgonzola
120g Trüffel-Schinken
2–3 Feigen, getrocknet
Etwas Petersilie
Etwas Salz & Pfeffer

Für die Garnitur:

Etwas Feigensenf
Etwas Radicchio
1 Handvoll Sprossen



Zubereitung

Milch, Wasser, Butter & Salz aufkochen. Mehl einrühren, bis sich der Teig vom Topf löst. 20–30 Min. abkühlen lassen und danach Eier einzeln einrühren. Krapferl aufspritzen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Min. backen. Den Backofen während dem Backen nicht öffnen!

Für die Schinkencreme den Trüffel-Schinken in feine Streifen schneiden, Feigen & Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten cremig verrühren und kurz kühlstellen.

Krapferl halbieren, mit Feigensenf bestreichen, Radicchio einlegen, Schinkencreme aufspritzen, mit Sprossen garnieren & Deckel aufsetzen.

Tipp

Den Backofen während dem Backen nicht öffnen!

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Level

Mittel

