

Brandteig für Cremekrapferl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Profiterole

Österreich.

Kalt

Brandteig, aus 120 g Mehl

1/8 l Milch

1 Eidotter

30 g Zucker

20 g Vanillezucker

15 g Cremepulver, oder Stärkemehl

1/4 l Obers

Aus fertigem Brandteig dressiert man kleine Krapfen in der Größe eines halben Eies auf ein leichtbefettetes Backblech, bestreicht sie mit Ei und backt sie bei geschlossenem Rohr zunächst bei starker Hitze (ca. 220 Grad) etwa 10 bis 15 Minuten, drosselt dann die Hitze und läßt sie gegen Ende der Backzeit (Gesamtbackzeitdauer etwa 20 Minuten) mehr trocknen als backen. Die Krapfen müssen gut ausgebacken sein und dürfen nicht zusammenfallen. Dann schneidet man die Krapfen quer durch die Mitte auf, füllt sie mit der Crème, setzt den Deckel wieder auf und bestäubt die Krapfen mit Puderzucker. Crème: 2/3 der Milch aufkochen; Dotter, Zucker, Crèmepulver oder Stärkemehl mit restlicher Milch gut verrühren und in die kochende Milch mit der Schneeserute einrühren, einmal aufkochen lassen und gut überkühlt durch ein Haarsieb passieren. Zum Schluß 1/4 l geschlagenes Obers vorsichtig darunterziehen (wobei das erste Drittel des Schlagobers kräftig verrührt und weiter das restliche Schlagobers leicht daruntergezogen wird).

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.540