

# Brandteigkrapfen-Tanne mit Bratapfelfüllung

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Bratapfel-Füllung:

600 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
200 ml Apfelsaft  
50 g Rum-Rosinen  
1 KL gemahlener Zimt  
25 g Mandelblättchen

### Brandteig:

150 ml Wasser  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
100 g glattes Mehl  
20 g Speisestärke  
4 Eier (Größe M)  
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
2 EL Mandelblättchen

### Obers-Füllung:

300 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 EL Zucker

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Bratapfel-Füllung:

Äpfel mit Zitronensaft und Zucker zugedeckt ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Puddingpulver mit Apfelsaft glatt rühren, mit den Rum Rosinen zur Apfelmasse geben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

## 2 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Mehl-Stärke-Gemisch auf einmal dazugeben. Mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen), bis sich ein weißer Belag gebildet hat. Den Teig in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. Den Teig erkalten lassen und das Backpulver einrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und Krapfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 3 Die Brandteigkrapfen sofort nach dem Backen waagrecht durchschneiden und erkalten lassen.
- 4 **Obers-Füllung:**  
Schlagobers mit Vanille Zucker und Zucker steif schlagen.
- 5 Zuerst die Apfel-Füllung, dann das Obers auf die unteren Brandteigkrapfenhälften aufteilen. Die Oberteile auflegen und leicht andrücken.
- 6 **Zum Bestreuen:**  
Die Brandteigkrapfen auf einer Platte zu einer Tanne zusammensetzen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ungefüllte Brandteigkrapfen können gut auf Vorrat tiefgekühlt werden. Nach dem Auftauen ca. 5 Min. bei gleicher Herdeinstellung aufbacken.
- Brandteigkrapfen erst kurz vor dem Servieren füllen, damit sie schön knusprig bleiben.