

Elsässer Marillenkrapfen

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Wasser
100 g Butter
1 Prise Salz
150 g glattes Mehl
4 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 versprudelter Dotter

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Hagelzucker

Zum Belegen:

400 g Kompottmarillen

Zum Garnieren:

¼ ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Soße:

¼ ml Marillenektar
1 EL Maisstärke
Marillenlikör

1 Brandteig:

Für den Teig Wasser, Butter und Salz in einer Pfanne zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, das Mehl unterrühren und zu einem glatten Knödel rühren. Unter Rühren ca. 1 Min. erhitzen.

2 Die heiße Masse in eine Rührschüssel geben, etwas überkühlen lassen und die Eier einzeln unterrühren.

3 Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (ca. 4 cm Ø) spritzen. Mit Dotter bestreichen und dicht mit Hagelzucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Während der ersten 15 Min. das Backrohr **nicht öffnen**, da sonst das Gebäck zusammenfällt.

Ober-/Unterhitze 210 °C

Heißluft 190 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

4 Zum Belegen:

Die erkalteten Brandteigkrapfen durchschneiden und mit jeweils einer Kompottmarille belegen.



5 Zum Garnieren:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen, über die Kompottmarillen spritzen und die Oberteile wieder aufsetzen.

6 Marillen-Soße:

Für die Soße Marillensaft mit Stärke vermischen, aufkochen und erkalten lassen. Den Marillenlikör unterrühren und die Brandteigkrapferln damit überziehen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der Kompottmarillen können auch frische Marillen verwendet werden. In diesem Fall die Zutaten ändern auf 1/4 l Wasser, 150 g Zucker 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker und 1 kg Marillenhälften. Wasser, Zucker und Vanille-Zucker zu einem Sirup kochen, die Marillen kurz blanchieren und kalt stellen. Weiterverwendung wie Dosenmarillen.

