

## Pikante Krapferln

ca. 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### 1 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl einrühren und so lange rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. Das Backpulver in den abgekühlten Teig einrühren.

### 2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 24 Krapferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Nach dem Backen die Deckelchen von den Krapferln abschneiden.

### 3 Käsefüllung:

Gervais mit Streichkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

### Zutaten:

#### Brandteig:

⅓ l Wasser  
40 g Butter  
Salz  
100 g gesiebtes glattes Mehl  
2 - 3 Eier (Größe M)  
½ KL Dr. Oetker Backpulver

#### Käsefüllung:

80 g Gervais (Frischkäse)  
ca. 80 g Streichkäse (2 Ecken)  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver

#### Schinkenfüllung:

100 g Schinken  
1 hart gekochtes Ei (Größe M)  
1 kleine Essiggurke  
Salz  
1 EL Sauerrahm

#### Topfentfüllung:

200 g Speisetopfen (20 %)  
1 - 2 EL Sauerrahm  
Salz  
Pfeffer  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
1 EL fein gehackte Petersilie

#### Zum Verzieren:

4 - 5 Radieschen  
Kresse  
Petersilie  
Weintrauben



4 Schinkenfüllung:

Schinken, Ei und Gurkerl klein schneiden, salzen und mit Sauerrahm gut verrühren.

5 Topfenfüllung:

Den Topfen passieren und mit Sauerrahm glatt rühren. Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie unterrühren.

6 Zum Verzieren:

Die Krapferln mit den Füllungen zusammensetzen und beliebig verzieren.

