

# Brandteig- krapferl



## Zutaten

Teig:	Fülle:
250g Wasser	250g Milch
125g Butter	80g Zucker
½ TL Salz	½ Pkg Vanillepuddingpulver
200g Mehl	80g Erdbeeren püriert
4Stk Eier	1Stk Dotter
	250g Schlagobers & 1Pkg Sahnesteif

## Zubereitung

Brandteig: Milch, Butter und Salz gemeinsam aufkochen. Das ganze Mehl auf einmal begeben und mit einem Kochlöffel einrühren bis sich der Teig vom Kochtopf löst. Die Masse in eine Rührschüssel geben und überkühlen, danach mit einem Handmixer die Eier langsam einarbeiten. Brandteig mit einem Spritzsack und Sterntülle auf ein Backblech aufdressieren. Im vorgeheiztem Backrohr bei 190°C 15min backen, danach auf 160°C zurückschalten und nochmals 10min backen.

Fülle: Milch, Zucker & Puddingpulver verrühren und zum Kochen bringen, kurz überkühlen, Erdbeermark und Dotter einarbeiten. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unter die kalte Masse heben.

