



GEFÜLLTE BRANDTEIGKRAPFERL MIT FRISCHKÄSE AUF BLATTSALAT

Zutaten:

Brandteig: 1/8 l Wasser, 4 dag Butter, 10 dag Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz

Fülle: 100 g Frischkäse, 1 EL Sauerrahm, 2 hartgekochte Eier, Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL frischer Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch,...)

Dressing: 2 EL Kürbiskernöl, Essig nach Geschmack, Blüten zur Garnitur

Zubereitung:

- Wasser, Salz und Fett zum Kochen bringen, Mehl dazugeben und glattrühren
- wenn sich der Teig vom Topf löst, überkühlen lassen, anschließend nach und nach die Eier (mit dem Knethaken) einrühren
- Teig in einen mit großer Sterntülle versehenen Dressiersack füllen und auf ein befettetes, leicht befeuchtetes Blech dressieren
- bei 220° C 10 min backen, anschließend bei 180° C ca. 15 min ausbacken
- für die Fülle alle Zutaten miteinander verrühren
- Salat vorbereiten und marinieren
- überkühlte Brandteigkrapferl quer einschneiden und mit dem Frischkäse füllen
- mit Salat und Blüten anrichten

