



Salzige Brandteigkrapfen mit Rauchlachs

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

12

Brandteigkrapfen

55 ml Wasser
55 ml Milch
45 g Butter
½ TL Salz
1 TL Zucker
65 g Mehl
2 Eier

Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl im Sturz begeben und bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Teig von der Pfannenwand löst. Die Masse gleichmässig abbrennen. Am Topfboden sollte sich ein weisser Film bilden. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Masse leicht abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren. Teig rühren, bis er schön geschmeidig ist. Anschliessend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Ca. 12 Teighäufchen (ø5 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech spritzen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Rauchlachsfüllung

500 g Rauchlachs
1 Limette
2 cm Ingwer
200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Rauchlachs zu Tartar schneiden. Limettenschale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Rauchlachstartar, 1 TL Limettenschalenabrieb, 2 TL geriebener Ingwer und die Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch kann noch ein Spritzer Limettensaft dazugegeben werden.





Brandteigkrapfen halbieren, Boden mit dem Tatar füllen und den Deckel aufsetzen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021

