



# BRANDTEIGKRAPFERL (THERMOMIX)



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Bindet Flüssigkeit, Brandteigkrapferl bleiben länger trocken und frisch



## ZUTATEN FÜR 12

### FÜR DIE BRANDTEIGKRAPFERL

**150 g** Wasser

**80 g** Butter

**1 Prise(n)** Salz

**10 g** Zucker

**120 g** Mehl

**3** Ei(er)

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**3 EL** Zucker

**300 g** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Brandteigkrapferl: Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixtopf geben. 5 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen.
3. Mehl dazugeben, 25 Sek./Stufe 4 vermischen.
4. Ca. 10 Min. abkühlen lassen.
5. 1:40 Min./Stufe 5 einstellen und während des Rührens nach und nach die Eier über die Deckelöffnung dazugeben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen.
8. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille hineingeben und 8 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker und Schlagobers dazugeben und bei Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen.
9. In einen Spritzsack geben und die Brandteigkrapferl damit füllen.