

Brandteigkrapfen à la "Wilde Hilde"

von Hilde Gerg,
Skirennläuferin



1/4 l Wasser
1 Pr. Salz
50 g Butter
1 EL Zucker
150 g Mehl
4 Eier
Ausbackfett
Butterschmalz
Puderzucker

Brandteig herstellen:

Wasser, Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und das Mehl auf einmal unter festem Rühren zugeben. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und solange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Auf dem Topfboden soll sich eine weiße Schicht angelegt haben. Sofort vom Feuer nehmen.

Die Eier verquirlen und nach und nach darunterühren. Die Masse erkalten lassen.

In der Zwischenzeit das Ausbackfett erhitzen.

Mit einem Löffel kleine Krapfen abstechen und in dem heißen Butterschmalz fünf Minuten schwimmend ausbacken.

Die Brandteigkrapfen mit Puderzucker bestäubt servieren.