

# Brandteigkrapfen mit Topfen und Himbeeren

für 16 Stück

## ZUTATEN:

250 g Blätterteig

## Für den Brandteig:

1/8 l Milch

60 g Butter

5 g Zucker

110 g Mehl

3 Eier

## Für die Fülle:

80 g Topfen

30 g Staubzucker

20 g Sauerrahm

1 Blatt Gelatine

100 g geschlagenes Obers

100 g frische Himbeeren

Vanillezucker, Zitronensaft und Salz



## ZUBEREITUNG:

Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen und das Mehl unter ständigem Rühren einkochen. Wenn sich der Teig vom Topfrand löst, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun Eier nach und nach unterrühren.

Blätterteigkreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel einstechen und Brandteig mit einer Spritztülle ringförmig darauf spritzen.

Danach bei 200°C braun backen.

**FÜR DIE FÜLLE** Topfen, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Zitronensaft und Sauerrahm glattrühren. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und unterrühren. Nun das geschlagene Obers unterziehen und 1 Stunde kaltstellen. Mit Spritzsack auf die Brandteigkrapfen dressieren und mit Himbeeren belegen.