

# Brandteigkrapfen mit Vanillecreme

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 8 Portionen:

Krapfen

125 ml Wasser  
50 g Butter  
Salz  
100 g Mehl, glatt  
2 ST Hühnerei, M

Creme

150 ml Milch  
  
50 ml Milch  
25 g Vanillepuddingpulver  
30 g Feinkristallzucker  
1 EL Rum  
1 Blt Blattgelatine oder 1TL Aga Aga  
  
200 ml Rahm

Zubereitung

Krapfen:

1. Wasser und Butter in einem Topf mit Salz aufkochen lassen.
2. Mehl einrühren und am Herd abbrennen.
3. Masse im Schneekessel überkühlen, die Eier einzeln einarbeiten.
4. Die Masse in einem Dressiersack mit einer Sterntülle füllen.
5. Auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, die Krapfen aufdressieren.
6. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200 °C stiller Hitze, 10 Minuten anbacken und dann für 20 Minuten bei 160 °C ausbacken.
7. Krapfen überkühlen lassen.

Creme:

8. Gelatine in Wasser einweichen.
9. Rahm steif schlagen und kühlen.
10. Vanillepudding herstellen. Die eingeweichte Gelatine zum heißen Pudding zugeben, gut miteinander vermengen.
11. Die Masse über Eiswasser kaltrühren, kurz vor dem Sulzen der Creme den steif geschlagenen Rahm (Massenausgleich) vorsichtig unterheben.
12. Die Brandteigkrapfen halbieren und mit der Creme befüllen.

Tipp: Klassischer Weise wird der Deckel des Brandteigkrapfens, in Tirol und Bayern auch Windbeutel genannt, mit Marillenmarmelade aprikotiert.

