Zutaten für 8 Portion(en)

	KRAPFEN:
125 ml	Wasser
50 g	Butter
	Salz
100 g	Mehl glatt
2 Stk	Hühnerei, M
	CREME:
150 ml	Milch 3,5%
50 ml	Milch 3,5%
25 g	Vanillepuddingpulver
30 g	Feinkristallzucker
1 El	Rum
1 Blt	Blattgelatine
200 ml	Rahm 36%

Zubereitung Krapfen:
Wasser und Butter in einem Topf mit Salz aufkochen lassen.
Das gesiebte Mehl einrühren und abbrennen lassen.
Masse im Schneekessel überkühlen, die Eier einzeln einarbeiten.
Die Masse in einen Dressiersack mit einer Sterntülle füllen.
Auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, die Krapfen aufdressieren.
Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 210 °C stiller Hitze, 10 Minuten anbacken und dann für 20 Minuten bei 160 °C ausbacken.
Krapfen überkühlen lassen.

Zubereitung Creme:
Gelatine in Wasser einweichen.
Rahm steif schlagen und kühlen.
Vanillepudding herstellen.
Die eingeweichte Gelatine zum heißen Pudding zugeben, gut miteinander vermengen.
Die Masse über Eiswasser kaltrühren, kurz vor dem Sulzen der Creme den steif geschlagen Rahm (Massenausgleich) vorsichtig unterheben.
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.