

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

125 ml Wasser
50 g Butter
100 g Weizenmehl
2 Stk. Eier
0,5 TL Salz
Almkrauter

Mein persönlicher Tipp

Die Almkrauter-Brandteigkrapferl können auch schon am Vortag zubereitet werden.:

Andrea Schilchegger

Seminarbäuerin aus Annaberg

Quellen:

- Andrea Schilchegger: *Privatrezept*

Almkrauter-Brandteigkrapferl

Zubereitung

- Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen. Dann das Mehl zugeben und glatt rühren.
- Wenn sich der Teig vom Kochlöffel löst, überkühlen lassen und mit dem Mixer die Eier und die fein geschnittenen Almkrauter (Dost, Quendel, Giersch, Brennessel) einrühren.
- Der Teig soll sofort verwendet werden!
- Bei 220 C° Heißluft 10 Minuten backen und bei 180 C° weitere 15 Minuten backen.
- Während des Auskühlens vor Zugluft schützen.