

**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  
Almkräuter

## Almkräuter-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 Almkräuter (Dost, Quendel, Giersch, Brennnessel) 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.

**Mein persönlicher Tipp**

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

**Andrea Schilchegger**  
Seminarbäuerin aus Annaberg

**Quellen:**

- Andrea Schilchegger: *Privatrezept*