



# Salzige Brandteigkrapfen mit Rauchlachs

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      12

## Brandteigkrapfen

55 ml Wasser  
55 ml Milch  
45 g Butter  
½ TL Salz  
1 TL Zucker  
65 g Mehl  
2 Eier

Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl im Sturz begeben und bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Teig von der Pfannenwand löst. Die Masse gleichmässig abbrennen. Am Topfboden sollte sich ein weisser Film bilden. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Masse leicht abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren. Teig rühren, bis er schön geschmeidig ist. Anschliessend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Ca. 12 Teighäufchen (ø5 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech spritzen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Gargut einschieben**

## Rauchlachsfüllung

500 g Rauchlachs  
1 Limette  
2 cm Ingwer  
200 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer

Rauchlachs zu Tartar schneiden. Limettenschale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Rauchlachstartar, 1 TL Limettenschalenabrieb, 2 TL geriebener Ingwer und die Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch kann noch ein Spritzer Limettensaft dazugegeben werden.





Brandteigkrapfen halbieren, Boden mit dem Tatar füllen und den Deckel aufsetzen.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

