

Tortelli di San Giuseppe (Brandteig)



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 90 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 500 Gramm

Eigenschaften



Teller Dessert - Krapfen



Typisches Produkt Eier - 0 km



Geeignet für Winter - Fasnachtsgebäck

ZUTATEN

Krapfen

- 2 dl Wasser
- 60 g Kochbutter
- 10 g Puderzucker
- 3 g Salz
- 120 g Weissmehl
- 150 g pasteurisierte ganze Eier

ZUBEREITUNG

Krapfen

1. Das Wasser mit der Butter, dem Zucker und dem Salz aufkochen;
2. Von der Herdplatte nehmen, das Mehl hinzufügen und mit einer flachen Spatel einarbeiten;
3. Zurück auf die heisse Herdplatte stellen und die Masse unter ständigem Rühren trocken lassen, bis sie sich von der Topfwand löst;
4. Wieder von der Platte nehmen und abkühlen lassen;
5. Die Eier einzeln unter kräftigem Rühren hinzufügen.

Backen

1. Die Krapfen mit Hilfe eines Spritzbeutels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen;
2. Die Krapfen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten lang backen, danach weitere 10 Minuten bei 100 °C backen.

oder: Frittieren

1. Das Öl in der Fritteuse auf 160–170 °C erhitzen;
2. Mit zwei Löffeln Teigmasse portionsweise abstechen und Krapfen formen;
3. Die Krapfen einige Minuten in dem Öl goldbraun frittieren.

Servieren

1. Die Krapfen vorsichtig mit Haushaltspapier abtupfen und auf einer Platte anrichten;
2. Mit Puderzucker bestreuen.