

# 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.