

# Austernpilz-Brandteigkrapferl

für 6 – 8 Personen als Suppeneinlage

Menge	Zutaten
125 ml	Wasser
62 g	Butter oder Pflanzenmargarine oder Schmalz
1 kl. TL	Salz
90 g	Weizenmehl oder Weizenvollkornmehl
10 g	Austernpilzpulver von GutBehütet
2	Eier

Wasser mit Fett in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Mehl und Pilzpulver gemeinsam in einem Schwung in die Flüssigkeit geben, Hitze etwas reduzieren und solange mit dem Kochlöffel durchrühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet und der Teig sich vom Topf löst.

Topf vom Herd nehmen, den Teig überkühlen lassen. Mit einem Handmixer nach und nach die beiden Eier einrühren. Sollte der Teig nicht spritzfähig sein, noch ein halbes Ei einrühren.

Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 2-Euro-Münz große Rosetten spritzen für Suppeneinlage. Alternativ größere Rosetten oder Stangerl wenn die Brandteigkrapferl mit Aufstrich gefüllt werden sollen.

Backzeit: richtet sich nach der Größe der Rosetten, ca. 10 min. – die Backrohtür erst öffnen, wenn sich eine ausreichende Kruste gebildet hat, ansonsten fallen die Rosetten in sich zusammen.

Als Suppeneinlage sofort zu verwenden oder ausgekühlt auf Vorrat einfrieren. Für die Weiterverwendung (mit verschiedenen Füllungen) die Krapferl auskühlen lassen und aufschneiden, füllen und dann genießen.

