Brandteigkrapfen mit Avocado Mousse und Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Darf auf keinem Steh-Buffet fehlen, schmeckt Jedem

Zutaten

- Für die Krapfen:
- ¼ l Wasser
- 80g Butter
- 150g gesiebtes Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Für das Avocado Mousse:
- 2 frische Avocados
- Saft einer Limone
- Abrieb einer ½ Limone
- 1 El fein gewürfelter Chili
- 1 Tl Senf
- Etwas Salz und etwas Zucker
- 2 El Olivenöl
- 200g Shrimpsfleisch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Die Milch mit den Gewürzen und der Butter aufkochen und das Mehl dazu geben.

Schritt3

Mit einem Kochlöffel alles glatt verrühren und auf der Flamme mit einem weiteren, kleinen Stück Butter „abbrennen“, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt4

(Daher der Name Brandteig, das geht mit dem kleinen Stück Butter besonders gut)

Schritt5

Unbedingt erkalten lassen oder umlehren und die Eier einzeln darunter arbeiten.

Schritt6

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Schritt7

Bei ca. 180° C für 15 - 20min. in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun heraus backen, auskühlen lassen.

Schritt8

Das Avocado Mousse:

Schritt9

Die Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fleisch heraus nehmen.

Schritt10

Mit Limonensaft und Abrieb, Chili, Senf, Salz und Olivenöl verrühren; anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt11

Von den Windbeuteln die obere Kappe abschneiden und mit der Crème füllen.

Schritt12

2-3 marinierte Shrimps darüber geben und die Kappe wieder aufsetzen.

Schritt13

Auf einer Platte mit Manschette zum Steh-Buffett geben.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** brandteig, hausgemacht, shrimps, stehempfang

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)116
- Fett (g)8
- KH (g)6
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)1

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brandteigkrapfen-mit-avocado-mousse-und-shrimps/