



Brandteigkrapfen mit Frischkäse, Rauchlachs und Dill

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Lecker auf jedem Snack Buffett

Zutaten

- Für den Brandteig:
 - 200 ml Milch
 - 40g Butter
 - 3-4 ganze Eier
 - 125 g Mehl 405
 - 1 Prise Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
 - 250g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
 - ½ Becher Sahne
 - 150g Rauchlachs in Würfeln
 - 1 kleines Bund Dill, gehackt
 - 2 El frisch geriebener Meerrettich
 - Etwas Cayenne Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Die Milch mit den Gewürzen und der Butter aufkochen und das Mehl dazu geben. Mit einem Kochlöffel alles glatt verrühren und auf der Flamme mit einem weiteren, kleinen Stück Butter „abbrennen“, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist. (Daher der Name Brandteig)

Schritt3

Das geht mit dem kleinen Stück Butter besonders gut.

Schritt4

Die Masse unbedingt abkühlen lassen oder umlehren, die Eier einzeln mit einem Kocjhlöffel darunter arbeiten.

Schritt5

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und runde Häufchen auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Schritt6

Bei ca. 160° C für 15-20 min. in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun heraus backen, auskühlen lassen.

Schritt7

Die Füllung:

Schritt8

Den Frischkäse mit etwas Salz und Cayenne würzen und mit der Sahne glatt rühren. Den Meerrettich, den frischen Dill und den in kleine Würfel geschnittenen Rauchlachs unterheben.

Schritt9

Alles in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.

Schritt10

Die Krapfen 1/3 zu 2/3 aufschneiden und die Masse üppig einfüllen, Kappe wieder aufsetzen.

Schritt11

Die Krapfen auf einer Platte mit Manschette anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, lecker, schnell, snack buffett

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brandteigkrapfen-mit-frischkaese-rauchlachs-und-dill/>