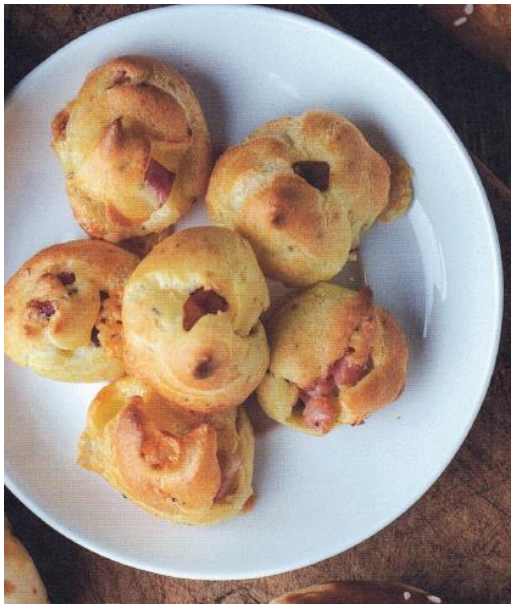
Pikante Brandteigkrapfen

Zubereitungszeit: **1 Stunde**

Zutaten für ca. 24 Stk.

Teig:

120 ml Wasser
120 ml Milch
Salz
100 g Butter
150 g glattes Mehl (Typ 405)
1 TL Backpulver
4 zimmerwarme Eier
150 g Schinke, fein gewürfelt
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Frisch gehackte Petersilie
Fleur de Sel



Zubereitung Brandteigkrapfen:

Wasser, Milch, Salz und Butter in einem Topf aufkochen.
Das gesamte Mehl auf einmal und das Backpulver mit einem Holzspatel unterrühren, bis sich ein geschmeidiger Kloß bildet.

Den Teig in eine Rührschüssel geben, etwas abkühlen lassen, dann nach und nach die Eier unterrühren. Die Schinken- und Käsewürfel sowie Zitronenschale, gehackte Petersilie und Fleur de Sel unter den Teig heben.

Vom Teig kleine Häufchen abnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwas 18 min. goldbraun backen.

Getränkeempfehlung: Kalter Weißwein

Kochabend: 06. Oktober 2021 / Egon Hämmerle