Princes Krofne – Serbische gefüllte Brandteigkrapfen



Luftiges Brandteig-Gebäck mit leckerer Vanille-Sahne-Füllung.

ca. 12 Krapfen

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für die Vanillecreme

1. 1 l Milch
2. 200 g Zucker
3. 130 g Speisestärke
4. Mark 1 Vanilleschote
5. 4 Eigelb

Für den Brandteig

1. 50 ml Milch
2. 100 ml Wasser
3. 1 El Zucker
4. eine Prise Salz
5. 125 g Butter
6. 130 g Mehl
7. 4 Eier

Außerdem

1. 250 ml Sahne
2. 1 P. Sahnesteif
3. Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Vanillecreme zubereiten, damit sie genug Zeit im Abkühlen hat. Dafür 300 ml Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen.
2. Speisestärke und Eigelbe in einer kleinen Schüssel mit der restlichen Milch glattrühren.
3. Sobald die Milch kocht, die angerührte Eigelbmasse dazugeben und mit einem Schneebesen solange verrühren, bis die Creme andickt.
4. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Die Creme komplett abkühlen lassen.
5. Für den Brandteig Milch, Wasser, Zucker, Salz und Butter in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Butter sollte komplett geschmolzen sein.
6. Das Mehl sieben und bereitstellen. Sobald die Milch-Butter-Mischung kocht, den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl in einem Mal dazugeben und mit

einem Kochlöffel oder Teigspachtel gründlich einarbeiten.
7. Topf erneut bei geringer Temperatur auf den Herd stellen und weiterrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Teig in eine Schüssel geben und auf Handwärme abkühlen lassen.
8. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Ein mit Backpapier belegtes Backblech und einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle bereitlegen.
10. Hat der Teig Handwärme erreicht, die Eier einzeln unterrühren, bis eine glänzende und geschmeidige Masse entsteht.
11. Den Brandteig den Spitzbeutel füllen und den Teig aus Rosetten (Ø ca. 4 cm) mit Abstand auf das Backpapier spritzen.
12. NICHT VERGESSEN! Bevor das Backblech in den Ofen wandert, 4-5 Eiswürfel unten in den Backofen legen und die Tür NICHT mehr öffnen, bis die Krofne fertiggebacken sind und eine goldbraune Backfarbe haben, das dauert ca. 20-30 Minuten, je nach Größe der Krapfen.
13. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
14. Die kalte Vanillecreme mit dem Handrührer noch einmal verrühren, bis sie schön cremig ist. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zur Seite legen.
15. Die Sahne steifschlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
16. Die abgekühlten Krapfen einmal waagerecht durchschneiden. Nun zuerst die Vanillecreme und anschließend die Sahne auf die unteren Hälften aufspritzen. Abschließend die oberen Hälften wieder aufsetzen und die Krapfen mit Puderzucker bestäuben.