



ALLGÄUER EMMENTALER G.U. *Brandteigkrapfen*



ZUTATEN BRANDTEIG:

80 g Allgäuer Emmentaler g.U.
250 ml Milch
50 g Butter
150 g Weizenmehl
4-5 Eier

ZUTATEN FÜLLUNG:

80 g Allgäuer Emmentaler g.U.,
gerieben
250 g Sahne
Salz

ZUBEREITUNG:

Emmentaler in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen, Milch und Butter zugeben und unterrühren, einmal aufkochen. Mehl auf einmal dazu geben und mit dem Schneebesen einrühren, dann die Masse schön abbrennen. Dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren (am besten die Masse immer wieder auf den ganzen Topfboden verteilen, so kann mehr Flüssigkeit verdampfen), bis die Stärkeschicht am Topfboden goldgelb ist und sich wieder ein Teigklumpen bildet.

Nun in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Rühraufsatz (Blattaufsatz) auf kleiner Stufe rühren. Nach und nach die Eier einarbeiten, dabei je Ei mindestens 2-3 Minuten rühren. Anschließend den Rührbesen in die Küchenmaschine einspannen und nochmals 4 Minuten bei mittlerer Stufe aufschlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und walnussgroße Portionen auf ein Backblech mit Backpapier/Silikonmatte spritzen oder alternativ mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft) für etwa 20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß den Deckel abschneiden.

Emmentaler in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, mit der Sahne aufgießen und mit einem Kochlöffel verrühren. Auf etwa 80 °C erhitzen. Salz zugeben.

Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem Schneebesen/Handrührgerät aufschlagen, sodass die Masse steif wird (nicht überschlagen!). Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Windbeutel befüllen. Deckel aufsetzen.

Mit sehr fein gewürfeltem Emmentaler, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver garnieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck