





# Spargelkrapfen

Pikantes Fingerfood aus Brandteig mit Spargel

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Brandteig:

200 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
1 geh. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver  
100 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 4 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
250 g weißer oder grüner Spargel  
1 EL gehackte Petersilie  
50 g Speck- oder Schinkenwürfel  
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

### Außerdem:

Kokosfett

## 1 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine, Salz und Gewürzen in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. **3 Eier nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

In der Zwischenzeit das Kokosfett in der Fritteuse oder einem Topf erhitzen.

- 2 Spargel schälen, in feine Würfel schneiden und mit Petersilie, Schinkenwürfeln und Käse unter den Teig rühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Wenn das Fett heiß ist (es sollen sich kleine Bläschen bilden, wenn man einen Holzlöffel hineinhält), mit Hilfe des Spritzbeutels etwa 10 cm lange Brandteigschnüre direkt in das Fett gleiten lassen und mit einem Messer abschneiden. Nicht zu viele auf einmal in das Fett geben, da es sonst zu kalt wird und sich das Gebäck vollsaugt. Die Spargelkrapfen einige Minuten bräunen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Krapfen am besten warm mit einem Dip servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Oder servieren Sie Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter dazu.
- Die Spargelkrapfen lassen sich alternativ im Backofen zubereiten (Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C), dann etwa 20 Min. auf mittlerer Einschubleiste backen.

