

## Käsekrapferl

### Zutaten für 12 Stück

$\frac{1}{4}$  l Wasser, 8 dag\* Butter, 20 dag Mehl, 5 Eier, 12 dag\* weicher Brie fein geschnitten, 8 dag\* Parmesan, wenig Salz

### Zubereitung

$\frac{1}{4}$  l Wasser

8 dag Butter

wenig Salz aufkochen, dann den Topf vom Feuer nehmen.

20 dag Mehl einrühren. Masse rühren, bis sie sich vom Geschirrboden löst.

1 Ei in die heisse Masse einrühren.

12 dag Brie,

4 dag Parmesan unter die heisse Masse mischen.

3 Eier nacheinander einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Masse abkühlen lassen

Backofen auf 200° C vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen.

Teig in einen Spritzsack füllen und runde Krapferln auf das Blech dressieren.

1 Eidotter versprudeln und Krapferl damit bestreichen.

4 dag Parmesan über die bestrichenen Krapferl streuen.

Die Krapferl im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.

Die Käse-Krapferl sind ein ideales Gebäck zu Wein.

Weinempfehlung: Muskateller trocken oder Sauvignon Blanc

\*1 dag = 1 Dekagramm = 10 Gramm: Alte Masseinheit, die heute noch im Tirol verwendet wird.