

Indianer

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Zutaten

Rezept für ca. 18 Stück

Teig

- × 4 Eier
- × 4 EL heißes Wasser
- × 100 g Zucker
- × 40 g Speisestärke
- × 60 g glattes Mehl

Glasur

- × 4 EL Marillenmarmelade
- × 250 g Kuvertüre

Fülle

- × 250 g Mascarpone
- × 250 ml Schlagobers
- × 1 EL Staubzucker
- × 1 Vanilleschote

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen.

Die Dotter mit heißem Wasser und Zucker sehr schaumig rühren.

Das mit Speisestärke versiebte Mehl in die Masse einmehlieren.

Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse jeweils zur Hälfte in die Krapferlformen füllen und bei ca. 170°Grad für ca. 20 Minuten auf Sicht backen.

Die Krapferl mit heißer Marillenmarmelade apricotieren und die geschmolzene, lippenwarme Kuvertüre über die Krapferl gießen (oder diese kopfüber darin tunken). Die Kuvertüre eventuell mit einem Tropferl neutralem Öl angleichen.

Für die Fülle den Mascarpone mit dem flüssigen Schlagobers, Staubzucker und dem Mark einer Vanilleschote aufschlagen, bis eine etwas festere Creme entsteht (Achtung: nicht „überschlagen!“). *Alternativ: Schlagobers only.*

Die Krapferl aufschneiden.

Die Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle geben, die Indianer damit füllen und zusammensetzen.

Der Begriff „Indianer“ wird meinerseits keineswegs als rassistischer Name verwendet. Ich distanziere mich von umstrittenen Diskriminierungen. Es geht hier allein um die Mehlspeise ☺.