

Beignets au fromage



Zutaten: für ca. 16 Stücke

65g Butter
Salz
Zucker
125g Mehl
4 Eier
200g Speck
200g milder Käse
1 TL Backpulver
ca. 1 $\frac{1}{2}$ l Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

- $\frac{1}{4}$ l Wasser mit Butter und je 1 Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Mehl durchsieben und kräftig unter die kochende Flüssigkeit rühren. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel so lange durcharbeiten, bis sich die Masse als Kloss vom Topfboden löst.
- Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel umfüllen und zuerst 1 Ei unterrühren. Wenn das Ei vollständig von der Masse aufgenommen ist, das nächste Ei unterrühren. So verfahren bis alle 4 Eier verarbeitet sind.
- Speck und Käse sehr fein würfeln. Mit dem Backpulver unter die Brandteigmasse rühren.
- Das Öl in einer Pfanne mit Fett- Thermometer (oder in einer Friteuse) auf 180S erhitzen. Einen Esslöffel in das heiße Öl tauchen, einen Kloss von der Masse abstechen und in das heiße Öl geben. Portionenweise 3-4 Krapfen in 6-8 Minuten goldbraun backen - zwischendurch wenden.
- Die Krapfen mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Käsekrapfen servieren wir lauwarm als Imbiss zu Wein oder Bier, oder mit einem grünen Salat als kleines Abendessen.