

Circa 15 Stück

Windbeutel / Brandteigkrapferl

Zutaten

Windbeutel: siehe Rezeptblatt Brandmasse
15 Stück

Vanilleoberscreme: siehe Rezeptplatt
Halbe Menge vom Grundrezept

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Windbeutel herstellen oder gefrorene auftauen.
2. Vanilleoberscreme herstellen.

Herstellung:

1. Brandteigkrapfen halbieren und die Deckel abheben.
2. Die Vanilleoberscreme mit einer Sterntülle auf die Unterseite dressieren.
3. Deckel aufsetzen und leicht anzuckern bzw. glasieren.
4. In Dessertkapseln setzen.