

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

## **Birnenkrapfen**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Topfenblätterteig

- 150 g Mehl (glatt)
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 100 g Topfen (40%)
- 80 g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten)

Für die Fülle

- 4 kleine sehr reife Birnen
- etwas Rohrzucker
- 1 TL Zucker
- eine Prise Zimt
- 2 EL gehackte Haselnüsse

### Zubereitung

Zuerst das Backrohr auf 220° C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Schüssel Wasser hineinstellen. Das sorgt dafür, dass der Teig später schön blättrig aufgeht.

Quelle: ORF extra

Für den Topfenblätterteig das Mehl, die Butter, eine Prise Salz und den Topfen in eine Rührschüssel geben und mit einem Flachrührer in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche mit wenig Mehl mit den Händen kneten und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Nach dem Rasten den Teig mit einem Nudelholz zirka 3 mm dick ausrollen, doppelt falten und zusammenklappen (einfache Tour). Im Anschluss den Teig wieder für eine halbe Stunde kühlen und dann erneut auswalzen, falten und zusammenklappen. Je öfter der Teig gefaltet und gekühlt wird, umso blättriger wird er am Ende.

Den Topfenblätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ganz dünn ausrollen und in vier gleich große Teile schneiden. Nebenbei die reifen Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Birnenwürfel mit Zucker, Zimt und etwas Rohrzucker abschmecken.

Ein Teigstück nehmen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und die Birnenwürfel mit einem Löffel auf eine Hälfte verteilen. Die andere Seite vom Teig darüber klappen, sodass eine Tasche entsteht. Die Tasche an allen Seiten zuerst mit den Fingern und anschließend mit einer Gabel fest andrücken, dass später kein Birnensaft herauslaufen kann. Den Vorgang mit den übrigen 3 Teigstücken wiederholen.

Die Birnenkrapfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, die Wasserschüssel aus dem vorgeheizten Rohr herausnehmen und die Birnenkrapfen bei 220° C Ober-Unterhitze auf unterster Schiene für etwa 15 Minuten backen. Immer wieder einen Blick ins Rohr werfen und darauf achten, dass die Krapfen nicht zu braun werden.

Die Birnenkrapfen auf einem Dessertsteller anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Je nach Geschmack kann auch eine Kugel Vanilleeis oder etwas geschlagener Rahm dazu serviert werden.