



# Brandteigkrapfen mit Avocado Mousse und Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Darf auf keinem Steh-Buffer fehlen, schmeckt Jedem

## Zutaten

- Für die Krapfen:
- ¼ l Wasser
- 80g Butter
- 150g gesiebttes Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Für das Avocado Mousse:
- 2 frische Avocados
- Saft einer Limone
- Abrieb einer ½ Limone
- 1 El fein gewürfelter Chili
- 1 Tl Senf
- Etwas Salz und etwas Zucker
- 2 El Olivenöl
- 200g Shrimpsfleisch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Brandteig:

### Schritt2

Die Milch mit den Gewürzen und der Butter aufkochen und das Mehl dazu geben.

### **Schritt3**

Mit einem Kochlöffel alles glatt verrühren und auf der Flamme mit einem weiteren, kleinen Stück Butter „abbrennen“, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

### **Schritt4**

(Daher der Name Brandteig, das geht mit dem kleinen Stück Butter besonders gut)

### **Schritt5**

Unbedingt erkalten lassen oder umlehren und die Eier einzeln darunter arbeiten.

### **Schritt6**

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und auf ein gefettetes Backblech spritzen.

### **Schritt7**

Bei ca. 180° C für 15 - 20min. in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun heraus backen, auskühlen lassen.

### **Schritt8**

Das Avocado Mousse:

### **Schritt9**

Die Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fleisch heraus nehmen.

### **Schritt10**

Mit Limonensaft und Abrieb, Chili, Senf, Salz und Olivenöl verrühren; anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

### **Schritt11**

Von den Windbeuteln die obere Kappe abschneiden und mit der Crème füllen.

### **Schritt12**

2-3 marinierte Shrimps darüber geben und die Kappe wieder aufsetzen.

### **Schritt13**

Auf einer Platte mit Manschette zum Steh-Buffett geben.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** brandteig, hausgemacht, shrimps, stehempfang

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)116
- Fett (g)8
- KH (g)6
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brandteigkrapfen-mit-avocado-mousse-und-shrimps/>