

Tiroler Teigkrapfen, Walnuss-Feigen-Birnenfüllung

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier 300 g Weizenmehl, 00 60 ml neutrales Öl

1 Prise Salz

Für die Füllung:

3 Williams-Birnen, 200 g 80 g Dörrfeigen 50 ml trockener Weißwein

50 ml Birnensaft 50 g ganze Walnusskerne 50 g geriebene Walnüsse

3 Gewürznelken

Für die Fertigstellung:

Mehl Salz

Für den Beerenröster:

125 g Himbeeren 125 g Brombeeren 125 g TK-Heidelbeeren

100 ml Rotwein 1 TL gemahlener Zimt 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

3 EL Kristallzucker

Für die Butterbrösel:

100 g Butter 100 g Semmelbrösel 50 g gehackte Walnüsse

1 EL Zucker

Für den Teig:

Das Weizenmehl, Eier, Öl und Salz miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Falls der Teig zu fest ist, mit etwas Wasser verdünnen. Zu einem Laib formen und 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Birnen schälen, entkernen, würfelig schneiden und in einem Topf mit Weißwein, Birnensaft und Nelken weich dünsten. Die Hälfte der Dörrfeigen klein schneiden und zu den Birnen dazugeben. Walnusskerne grob hacken. Die restlichen Feigen klein schneiden und mit den geriebenen Walnüssen und den gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben.

Wenn die Birnen weich sind, Nelken entfernen und die Birnen ohne Saft in die Schüssel mit den restlichen Zutaten geben und zu einer kompakten Masse verrühren.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen auswalzen.

Runde Formen ausstechen, mit der Füllung belegen, gut verschließen und im Salzwasser 3-5 Minuten al dente kochen.

Für den Beerenröster:

100 g Himbeeren, 100 g Brombeeren und 100 g Heidelbeeren mit dem Rotwein in einen Topf bei niedriger Hitze garen. Bourbon-Vanillezucker, Zimt und Kristallzucker hinzufügen und abschmecken. Ganz zum Schluss die restlichen Beeren unterheben.

Für die Butterbrösel:

Butter in eine Pfanne geben und zerrinnen lassen. Brösel und Zucker hinzufügen und vorsichtig anrösten. Zum Schluss die gehackten Walnüsse untermischen.

Teigkrapfen auf Teller anrichten, mit Butterbröseln garnieren und Beerenröster daneben geben und servieren.

Klaus Rottensteiner am 20. November 2024