

Brandteigkranz mit Himbeeren und Zitronensahne

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Kranz statt mit Himbeeren auch mit Erdbeeren zubereiten.
- Statt einem Kranz backen Sie 12 Windbeutel.



Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Margarine oder Butter
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zitronensahne:

30 g Puderzucker
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwa 3 EL Zitronensaft

Außerdem:

250 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
Puderzucker
einige Blätter Zitronenmelisse

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Margarine oder Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt.

Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, als Kranz (Ø 24 cm) auf das Backblech spritzen und sofort backen.

Backzeit: etwa 27 Min.

Sofort nach dem Backen von dem Kranz einen Deckel abschneiden. Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Zitronensahne: Puderzucker sieben. Sahne mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit Zitronensaft abschmecken. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Etwa die Hälfte der Himbeeren in den unteren Teil des Kranzes geben, Zitronensahne darauf spritzen und mit restlichen Himbeeren garnieren.

„Kranzdeckel“ mit einer Schere in Dreiecke schneiden, in die Sahne setzen.

5. Kranz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 14 g, kJ: 817, kcal: 195