


# Brandteigkranz mit Himbeeren und Zitronensahne

Ein knuspriger Kranz aus Brandteig mit fruchtiger Füllung

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
½ 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  
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 Butter oder Margarine 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

**Einschub: unteres Drittel**  
**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 **Verzieren:**  
Kranz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

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

