

Erdbeer-Ringe

Cremig gefüllte Brandteig-Teilchen mit Erdbeeren

12 - 15 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

175 ml Wasser
1 Pr. Salz
30 g Butter oder Margarine
160 g Weizenmehl
etwa 4 Eier (Größe M)
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

400 g Erdbeeren
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
125 g Dickmilch
1 EL Zitronensaft
25 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

Puderzucker

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 und Salz in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. Zunächst nur 3 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. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13 mm) füllen und auf das Backblech 12-15 Ringe (Ø etwa 7 cm) spritzen und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.



- 3 Sofort nach dem Backen jeden Brandteigring waagrecht durchschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Füllung:**

Erdbeeren waschen und putzen. 100 g der Erdbeeren pürieren, übrige Früchte in dünne Scheiben schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch, Zitronensaft Erdbeerpüree, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Dickmilch-Masse mit der aufgelösten Gelatinelösung verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Erdbeer-Füllung mit 2 Teelöffeln auf den unteren Hälften der Brandteigringe verteilen und dekorativ mit Erdbeerscheiben belegen. Den Deckel aufsetzen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

