




# Erdbeerkranz

Erdbeertorte einmal anders: Ein Kranz aus knusprigem Brandteig gefüllt mit einer leichten Erdbeer-Joghurt-Creme.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

175 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
120 g Weizenmehl  
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 4 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Erdbeer-Joghurt-Creme:

etwa 300 g Erdbeeren  
150 g Joghurt  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 ml Milch  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

### Zum Verzieren:

Puderzucker

Wie gelingt der Brandteig perfekt für einen Erdbeerkranz?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## ② Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und 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. 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 Brandteig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 12 Teighügel in Form eines Kranzes eng aneinander auf das Backblech setzen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Sofort nach dem Backen den Kranz mit Hilfe einer Schere waagrecht durchschneiden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## ③ Erdbeer-Joghurt-Creme zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und einige Erdbeeren zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Schüssel verrühren. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber statt mit 250 ml Milch nur mit 100 ml Milch und 150 g Crème légère**, zubereiten. Joghurt-Masse kurz unterrühren und die Erdbeerstückchen unterheben. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln die Erdbeer-Joghurt-Creme in den Kranz füllen, Kranzoberteil vorsichtig auflegen und leicht andrücken. Den Erdbeerkranz bis zum Servieren kalt stellen.

## ④ Verzieren:

Vor dem Servieren den Erdbeerkranz mit Puderzucker bestreuen und mit den Erdbeeren dekorativ belegen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Erdbeerkranz vor dem Backen mit 50 g Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen und mitbacken.
- Sie können die Erdbeeren auch halbieren und zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen. Schokolade auf Backpapier fest werden lassen und Erdbeeren dekorativ auf den Kranz legen.
- Zum Muttertag können Sie den Brandteigkranz auch in Herzform backen.

