




# Pflaumen-Pudding-Triangeln

Gefülltes Brandteiggebäck mit Pudding und Pflaumen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Brandteig:

250 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
150 g Weizenmehl  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
1 TL gemahlener Zimt  
etwa 6 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

400 g Pflaumen  
500 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille  
50 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys® (5 EL)  
50 g gehackte Walnüsse  
50 g Zucker  
½ TL gemahlener Zimt  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### 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 in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin, Kakao und Zimt 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", Abb. 1) und in eine Rührschüssel geben.



- ③ **5 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 (Abb. 2). Backin erst unter den kalten Teig rühren.



- ④ Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und etwa 12 Dreiecke auf das Backblech spritzen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Sofort nach dem Backen die Dreiecke waagrecht halbieren. Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ **Füllung:**  
Pflaumen waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden.  
Pudding mit Likör, Nüssen, Zucker, Zimt und Sahnesteif verrühren.  
Füllung gleichmäßig auf den unteren Dreiecken verteilen.  
Pflaumenspalten dekorativ darauflegen. Die oberen Dreiecke versetzt darauflegen und mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Triangeln können Sie einfrieren.