Brandteigring mit Vanillecreme und Preiselbeeren

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

100 G	Wasser
50 G	Milch
80 G	Butter
1 PRISE	Salz
1 EL	Vanillezucker
3	Eier
10	Haselnüsse in Blättchen geschnitten

Zubereitung

1. Wasser, Butter, Salz, Zucker und Butter im Topf zum Kochen bringen.
2. Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren.
3. Bei mittlerer Hitze kurz weiterrühren und den Teig immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken.

   Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden.
4. Teig in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Dann die Eier einzeln gründlich einrühren (Mixer oder Küchenmaschine) bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
6. Fällt der Teig zäh von dem Holzlöffel ist er fertig.
7. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle Nr. 11 füllen.
8. Auf ein Backpapier mit Hilfe einer Tortenform einen Kreis (24-26 cm) zeichnen und das Backpapier umgedreht (Stift scheint durch) auf ein Blech legen.
9. Backrohr auf 190° Heißluft vorheizen.
10. Einen ersten Ring entlang der Linie aufspritzen.
    Einen zweiten Ring entlang der Innenseite des ersten Ringes aufspritzen.
    Den dritten Kreis mittig auf die beiden Ringe spritzen.

11. Den Kranz vorsichtig mit Wasser bepinseln oder besprühen und mit geschnittenen Haselnüssen bestreuen

12. Im vorgeheizten Backrohr ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Wichtig: die Backofentüre nicht öffnen!

13. Nach dem Backen bei leicht geöffneter Backofentüre noch ca. 15 Minuten im Backrohr abkühlen lassen.

14. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

15. Währenddessen den Schlagobers mit dem Sahnesteif aufschlagen und Vanillezucker, sowie Pudding zugeben.

16. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und im Kühlschrank lagern.

17. Den abgekühlten Brandteigring vorsichtig halbieren.

18. Sahnecreme wie gewünscht auf den Boden dressieren (oder auch ohne Spritzsack einfach aufstreichen).

19. Die Preiselbeermarmelade darüber verteilen.

20. Deckel auflegen und mit Staubzucker bestreuen.