

Brandteig-Schwan mit Eierlikörcreme

Einfache Windbeutel waren gestern. Heute wird ein raffinierter Brandteig-Schwan mit Eierlikörcreme serviert. Das Rezept zu diesem kulinarischen Hingucker gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

3 EL	Marillenmarmelade
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Brandteig

120 ml	Milch
120 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Butter
200 g	Mehl
4 Stk.	Eier

Für die Creme

600 g	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker

2 Packungen Sahnesteif
170 ml Eierlikör

Zubereitung

1. Für den Brandteig-Schwan mit Eierlikörcreme den Backofen auf 200°C (Umluft: 175°C) vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Milch mit Wasser, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Mehl dazugeben und so lange einrühren, bis sich ein Teigklumpen bildet, der sich im ganzen vom Boden löst. Dann den Teig in eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren.
3. Diesen Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und damit mehrere ovale Windbeutel und die gleiche Anzahl S-förmige Teigstreifen auf die Backbleche spritzen. Alles im Ofen ca. 15-20 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und die Windbeutel sofort waagrecht halbieren, dann zusammen mit den S-Streifen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eierlikörcreme zubereiten.
5. Dazu den Schlagobers steif schlagen und dabei Vanillezucker und Sahnesteif hineinrieseln lassen. Eierlikör unterschlagen und die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.
6. Die Unterseiten der Windbeutel mit Marillen-Marmelade einpinseln und auf einer Tortenplatte befestigen. Auf die Windbeutelhälften Eierlikörcreme spritzen und jeweils ein S-Streifen als Hals seitlich in die Creme stecken.
7. Die Deckel der Windbeutel halbieren und als Flügel der Schwäne auf die Creme setzen. Die Schwäne mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Brandteig-Schwan mit Eierlikörcreme schmecken frische Früchte wie z.B. Erdbeeren.