Brandteigringe mit Topfencreme

Die Brandteigringe mit Topfencreme sind ein vorzüglicher Nachtisch. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Stk.	Pfirsiche (oder Erdbeeren, Himbeeren, etc.)

Brandteig

250 ml	Wasser
70 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
120 g	Mehl glatt (gesiebt)
4 Stk.	Eier

Topfencreme

125 ml	Schlagobers
350 g	Speisetopfen (Quark 20% F.i.T.)
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Brandteigringe mit Topfencreme** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen und das Mehl einrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topf löst und sich ein Klotz bildet.

3. Von der Herdplatte nehmen, in eine Schüssel geben, einzeln die Eier zugeben und

glattrühren, bis ein fester glatter Teig entsteht.

4. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf das Backblech zirka 8 cm große Kreise spritzen und im Backofen zirka 25 Minuten goldgelb backen. Danach vom Ofen nehmen, sofort durchschneiden und abkühlen lassen.

5. Für die Topfenfüllung das Schlagobers steif schlagen, Topfen, Staubzucker und Vanillezucker unterrühren. Die Füllung mit einem Spritzsack auf die Brandteigringe spritzen und nach Belieben mit kleinen Pfirsich-Stücken belegen.

Tipp

Den Backofen während der ersten viertel Stunde nicht öffnen, sonst fallen die Brandteigringe zusammen.