Brandteigringe

Die Brandteigringe mit Vanillepuddingcreme sind ein köstlicher Nachtisch. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

250 ml	Wasser
90 g	Butter
1 Prise	Salz
140 g	Mehl
4 Stk.	Eier
600 ml	Vollmilch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
250 g	Butter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Zuerst den **Brandteig** zubereiten, dazu die Butter, Wasser und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Mehl hinzugeben und einrühren. Die Hitze senken und die Zutaten zirka 5 Minuten lange zu einem Kloß rühren. Dieser sollte sich vom Topf lösen. Von der Herdplatte nehmen und unter Rühren auskühlen lassen.

2. Die Eier einzeln zugeben und zu einer glatten Masse rühren. In einen Spritzbeutel mit schräger Tülle füllen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und mit dem Spritzbeutel kreisförmige Ringe darauf spritzen.

4. Im Ofen 10 Minuten backen, Temperatur auf 170 °C reduzieren und weiter 10 Minuten zu Ende backen. Noch heiß aufschneiden und auskühlen lassen.

5. Für die Vanillepuddingcreme die Milch Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver zu einem Pudding kochen. Die Butter in den noch warmen Pudding rühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach mit einem Mixer aufrühren und die **Brandteigringe** damit füllen. Nach Beieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Am besten die Creme für die Brandteigringe am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.