Cremeringe aus Brandteig

Kleine Kaloriensünden versüßen das Leben – so wie die leckeren Cremeringe aus Brandteig. Die Füllung besteht bei diesem Rezept aus einer feinen Vanillepudding-Obers-Creme.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Foto: Lisa

Zutaten

250 ml	Wasser

Für den Brandteig

125 g	Mehl
65 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Backpulver

Für die Creme

1 Becher	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
500 ml	Milch
6 EL	Zucker
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Cremeringe aus Brandteig zu Beginn ein Blech mit Backpapier auslegen. Das Mehl in

eine Schüssel sieben. Das Wasser mit der Butter in einen Topf geben, Salz und Zucker zufügen und zum Kochen bringen. Nun schnell das Mehl einrühren und solange weiterrühren, bis sich die Masse vom Topfrand leicht lösen lässt.

2. Eines der Eier mit einem Holzlöffel unter den Teig rühren. Erst wenn der Teig das Ei komplett aufgenommen hat, das nächste Ei einrühren usw. Am Ende das Backpulver ebenfalls unterrühren. Von der Kochstelle nehmen. Den Ofen auf 225 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Den fertigen Teig in einen Spritzsack füllen und eine Sterntülle (Nr. 7) aufsetzen. Anschließend Ringe mit einem Durchmesser von etwa 6 Zentimetern auf das Blech spritzen. Die Ringe gehen noch auf, daher jeweils einige Zentimeter Abstand dazwischen lassen. Die Brandteigringe mit den Fingern vorsichtig von innen etwas erweitern.

4. Auf der zweituntersten Schiene des Ofens rund 25 Minuten backen. Wichtig: Während der gesamten Backzeit die Ofentür geschlossen lassen. Danach den Ofen ausschalten und die Ringe weitere 5 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Das Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Den ausgekühlten Pudding unterrühren.

6. Die Gelatineblätter ausdrücken, ein wenig Milch leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend unter die Creme ziehen. Für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Brandteigringe quer halbieren und mit der Creme füllen.

Tipp

Die Cremeringe aus Brandteig nach Belieben mit Staubzucker bestreuen, mit einer Schokoglasur oder Zuckerguss dekorieren.