

Brandteig für Cremekrapferl und Profiterolen #5530

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Rhabarber
Kuchen
Erdbeeren
Beeren
Teig

* FRUCHTFÜLLUNG

500 g Rhabarber
750 g Erdbeeren
6 Gelatineblätter, rot
10 g Speisestärke
3 tb ;Wasser
450 g Johannisbeergelee
1 ts Zitronenschale;
--dünn abgerieben

* BRANDTEIG

1 pn Salz
3/8 l ;Wasser
100 g Butter
1 pn Zucker
190 g Mehl
6 Eier Gr.L

* SAHNEFÜLLUNG

4 Gelatineblätter, weiß
1/2 l Schlagsahne
30 g Zucker
4 cl Himbeergeist

* GLASUR

100 g Puderzucker
2 tb Zitronensaft
1/2 Eiweiß

* QUELLE

-essen & trinken 5/85
-erfasst von Petra Holzapfel

Den Rhabarber putzen, waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Die rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Speisestärke im Wasser auflösen. Knapp die Hälfte des Johannisbeergeles in einen Topf geben und aufkochen. Den Rhabarber zugeben und zugedeckt weichdünsten. Erdbeeren und Zitronenschale zugeben und kurz mitkochen. Die angerührte Stärke unterrühren und einmal kurz aufkochen

lassen. Die Gelatine ausdrücken, unter das Kompott rühren und auskühlen lassen. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal zugeben und kräftig rühren, bis sich die Brandteigmasse als Kloß vom Topf löst. Den Kloß in eine Schüssel geben und nacheinander die Eier zugeben. Auf Backpapier dreimal einen Kreis von 24 cm aufzeichnen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (Gr.6) füllen. Von der Mitte des vorgezeichneten Kreises aus in ca. 1 cm Abstand eine Spirale spritzen. Das Ende mit dem äußersten Ring verbinden. Im Umluftherd alle 3 Böden auf einmal einschieben und 30-35 Minuten backen. Den untersten Boden nach 30 Minuten rausnehmen, die anderen beiden umdrehen und weitere 5 Minuten backen. (Herd mit Ober- und Unterhitze: jeden Boden auf der untersten Schiene 20 Minuten backen, dann umdrehen und weitere 5 Minuten backen.) Die Böden etwas auskühlen lassen. Das restliche Johannisbeergelee 2-3 Minuten kochen und die Oberseite aller Böden damit bestreichen. Für die Sahnefüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Den Himbeergeist in einem Töpfchen erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in eine Schüssel umfüllen. Mit einem Schneebesen die Sahne nach und nach unterziehen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (Nr.6) füllen. Einen Brandteigboden mit der Geleeseite nach oben auf eine Platte legen. Darauf 2 Sahneringe und in die Mitte einen dicken Tupfen spritzen. Das Erdbeer-Rhabarber-Kompott in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Nr.10) füllen und in die Zwischenräume spritzen. Den 2. Boden vorsichtig daraufdrücken und wie beim ersten Boden Sahne und Kompott daraufspritzen. Den 3. Boden vorsichtig aufdrücken. Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß verrühren. Mit einem Pinsel auf den obersten Boden streichen. Die Torte vor dem Servieren für 30-60 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit sie sich leichter schneiden lässt. Tip: Die Torte kann man gut vorbereiten, indem man die Böden bäckt und die Füllungen zubereitet. Man sollte sie aber nicht zu früh füllen, damit der Brandteig nicht weich wird. Falls von dem Brandteig etwas übrig bleibt, backen sie Windbeutel daraus.