

Biskuitkrapfen mit Vanille-Obers

20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
20 g Zucker
5 Eiklar (Größe M)
120 g Zucker
100 g Speisestärke
100 g glattes Mehl

Zum Bemehlen:

glattes Mehl

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade
1 EL Wasser

Obers-Füllung:

½ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
20 g gesiebter Staubzucker

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
80 ml flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Pistazien gehackt
1 Pkg. Dr. Oetker 3D Zucker Dekor
Blümchen groß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker mit dem Schneebesen nur verrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Dottermasse unter den Eischnee heben. Stärke mit Mehl vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Halbkugeln (4 cm Ø) spritzen und leicht bemehlen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser unter Rühren kurz aufkochen und die noch warmen Halbkugeln damit bestreichen.

3 Obers-Füllung:

Für die Füllung Schlagobers mit Vanillin-Zucker und Staubzucker aufschlagen. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Auf die Hälfte der Halbkugeln spritzen und kalt stellen.

④ **Zum Glasieren und Dekorieren:**

Die Glasur mit Schlagobers verrühren. Die Oberteile mithilfe einer Gabel darin tunken und auf einem Glasiergitter absetzen. Mit Dekor verzieren. Wenn die Glasur fest ist, vom Gitter lösen und auf die Unterteile setzen.

Die Krapfen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Biskuitkrapfen sind fertig gebacken, wenn sie sich vom Backpapier abheben lassen.
- Offenen Zug verwendet man beim Backen, wenn Dampf aus dem Backrohr schnell entweichen soll. Sollten Sie einen Schieberegler bei Ihrem Backrohr haben, so öffnen Sie diesen. Andernfalls klemmen Sie einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backrohtüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt.