

Brandteigkrapfen-Torte

14 Portionen



gelingt leicht

● ● bis zu 80 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

80 g glattes Mehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
70 g weiche Butter

Brandteig:

½ l Wasser
20 g Butter
1 Prise Salz
70 g glattes Mehl
10 g Speisestärke
3 Eier (Größe M)
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Vanille-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille
¼ l Milch

Sauerrahm-Obers-Creme:

400 ml flüssiges Schlagobers
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
400 g Sauerrahm
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Belag:

500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze (aus dem Kühlregal)

1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

2 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 23 Minuten

3 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und das mit Stärke vermischte Mehl einrühren, zurück auf den Herd stellen und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. Das Backpulver unterrühren.

4 Mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln den Teig in 25 Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



- 5 Das Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 20 Min. backen.**

- 6 **Vanille-Füllung:**
Paradiescremepulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (7 mm Ø) geben und die Brandteigkräpfen damit füllen.

- 7 Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben,, mit übriger Vanille-Füllung bestreichen und mit dem Springformrand umstellen. Die gefüllten Brandteigkräpfen darauf verteilen.

- 8 **Sauerrahm-Obers-Füllung:**
Schlagobers mit 2 Beutel Gelatine fix steif schlagen. Sauerrahm mit 1 Beutel Gelatine fix verrühren und Zucker und Vanillin Zucker einrühren. Das Schlagobers unterheben und die Füllung auf den Brandteigkräpfen verteilen.

- 9 **Belag:**
Die Kirsch Grütze auf der Creme verteilen und mit einem Löffel marmorieren. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt selbst hergestellter Brandteigkräpfen kann man auch tiefgekühlte verwenden; diese jedoch vorher auftauen lassen.
- Statt Kirsch-Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

