

Erdbeer-Echsen

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Masse:

3 Dotter (Größe M)
20 g gesiebter Staubzucker
3 Eiklar (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
40 g glattes Mehl

Zum Bestreichen:

passierte Erdbeermarmelade

Erdbeercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Erdbeer-Geschmack
¼ l flüssiges Schlagobers

Zum Bestreuen und Verzieren:

Erdbeeren
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker aufschlagen, das Puddingpulver darübersieben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (4 cm Ø) spritzen.

- 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Das Rohr während des Backens einen Spalt offen lassen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Biskuitkrapfen vom Backpapier lösen. Mit einem spitzen Messer auf der Backseite etwas aushöhlen. Die Marmelade aufkochen und die Hälfte der Biskuitkrapferln damit bestreichen.

4 Erdbeercreme:

Paradiescremepulver mit Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwas von der Creme in ein Spritztütchen geben. Auf die Unterteile einen großen Cremetupfen spritzen und die mit Marmelade bestrichenen Oberteile aufsetzen.

5 Zum Belegen und Verzieren:

Die Erdbeeren halbieren und in Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke als Köpfe und Füße in die Creme stecken. Mit dem Spritztütchen kleine Tupfen für die Augen aufspritzen und etwas Glasur für die Pupillen auftupfen. Die Erdbeer-Echsen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Erdbeeren werden noch aromatischer, wenn man sie entweder mit etwas Zitronen - oder Orangensaft beträufelt und einige Minuten ziehen lässt, oder wenn man sie in trockenem Weißwein schwenkt.