

# Erdbeer-Knusper-Ringe

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Brandteig:

80 ml Wasser  
80 ml Milch  
40 g Butter  
1 Prise Salz  
90 g gesiebttes glattes Mehl  
3 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen:

20 g Zucker  
3 EL Mandelblättchen

### Erdbeer-Pudding-Füllung:

250 g klein würfelig geschnittene Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
¼ l Milch  
120 g Zucker  
125 g Speisetopfen  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
200 ml geschlagenes Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

4 Erdbeeren

## 1 Brandteig:

Wasser mit Milch, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln auf höchster Stufe einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

## 2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (12 mm Ø) füllen und 8 Ringe (8 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

## 3 Zum Bestreuen:

Die Teigringe zuerst mit Zucker, dann mit Mandeln bestreuen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backrohtüre nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- ④ Die erkalteten Ringe mit einem Sägemesser waagrecht durchschneiden.

### ⑤ Erdbeer-Pudding-Füllung:

Die Erdbeeren mit Vanillin-Zucker vermischen. Puddingpulver mit Milch und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Topfen mit Sahnesteif verrühren und einrühren. Das Schlagobers unterheben. Erdbeeren mit Sahnesteif verrühren und kurz unterheben. Die Brandteigringe mit der Füllung zusammensetzen.

### ⑥ Zum Verzieren:

Die Erdbeeren halbieren und die Brandteigringe damit verzieren. Die Erdbeer-Knusper-Ringe bis zum Verzehr kalt stellen.

