

Marillen-Brandteig-Schnitten mit Mandelkrokant

etwa 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 45 Min.



Zutaten:

Brandteig:

150 ml Wasser
150 ml Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
180 g gesiebtes glattes Mehl
20 g gesiebte Speisestärke
6 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

Normalkristallzucker
100 g geschälte, gehackte Mandeln

Topfen-Marillen-Füllung:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g Speisetopfen 20%
120 g gesiebter Staubzucker
200 g passierte Marillen
1 EL Zitronensaft
¼ l geschlagenes Schlagobers
200 g würfelig geschnittene Marillen

1 Brandteig:

Wasser mit Milch, Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, Mehl mit Stärke vermischen und 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 mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

Die Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) geben und 2-mal je 3 Streifen mit wenig Abstand auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) spritzen. Mit dem übrigen Brandteig ein ebenso breites Gitter aufspritzen.

2 Zum Bestreuen:

Den aufgespritzten Brandteig mit Zucker und Mandeln bestreuen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Topfen-Marillen-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Staubzucker, passierten Marillen und Zitronensaft verrühren. Die erwärmte Gelatine unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben und die Marillen kurz einrühren.

Die Füllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Die Brandteigstreifen damit füllen, zusammensetzen und mit dem Gitter abschließen.

4 Die Brandteigschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

