

Ribisel-Dampfer

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfen-Mürbteig:

80 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
30 g kalte Butter
50 g Speisetopfen (20 %)

Füllung:

1 EL Ribiselgelee
200 g rote und schwarze Ribiseln
200 g Speisetopfen (20 %)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Pistazien gehackt
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

6 Waffelröllchen
Ribiseln

1 Topfen-Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Den Teig in befettete Schiffchenformen drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Die Förmchen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 17 Minuten

4 Füllung:

Die erkalteten Schiffchen mit Ribiselgelee bestreichen. Die Ribiseln gleichmäßig in den Schiffchen verteilen. Speisetopfen mit Vanille-Zucker, Zucker und Pistazien verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Topfencreme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und dekorativ auf die Ribiseln spritzen.



- 5 Zum Verzieren:
Die Waffelröllchen halbieren und als Schornstein in die Schiffchen stecken.
- 6 Die Ribiseln dekorativ darauf verteilen.

