


Süßer Berg

etwa 5 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Milch
1 Prise Salz
120 g Butter
150 g glattes Mehl
5 Eier (Größe M)

Füllung:

¾ l Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
100 g Zucker
50 g Kochschokolade
½ l Schlagobers
2 EL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Gelee:

350 g abgetropfte
Kompottsauerkirschen
aufgefangener Kompottsaft
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Brandteig:

Milch mit Salz und Butter aufkochen. Vom Herd nehmen, das 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 mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln 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 mittlerer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (3 cm ®) aufspritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Nach der Hälfte der Backzeit die Backrohtüre einen Spalt öffnen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 18 Minuten

3 Füllung:

Milch mit Puddingpulver und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter eine Hälfte die Schokolade einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Die Puddinge unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen und jeweils die Hälfte unter die Puddinge rühren. Die Puddinge in Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen, die erkalteten Brandteigkrapferln damit füllen.

4 Gelee:

Kompottsaft mit Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Die Sauerkirschen gut einrühren. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren bis zur beginnenden Gelierung abkühlen lassen. Mit einem Löffel abwechselnd Kirschengelee und Brandteigkrapferln wie ein Gebirge aufschichten und ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreuen:

Die Brandteigkrapferln mit Staubzucker bestreut servieren.