

Zwetschken-Pudding-Triangeln

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Wasser
50 g Butter
150 g glattes Mehl
30 g Speisestärke
1 gestr. EL Backkakao
1 gestr. KL gemahlener Zimt
etwa 6 Eier (Größe M)
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

400 g entkernte, in feine Spalten geschnittene Zwetschken
2 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)
50 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
50 g gehackte Walnüsse
½ gestr. KL gemahlener Zimt
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Brandteig:

Für den Teig Wasser mit Butter aufkochen. Mehl mit Stärke, Kakao und Zimt vermischen, einrühren und unter Rühren so lange rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ca. 2 Min. überkühlen lassen. Die Eier einzeln einrühren und nach jedem Ei glattrühren; wenn die Konturen nicht verlaufen, hat der Teig die richtige Festigkeit. Das Backpulver kurz unterrühren.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und ca. 12 Dreiecke auf ein befettetes und mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

4 Die überkühlten Dreiecke waagrecht halbieren und erkalten lassen.

⑤ Füllung:

Für die Füllung die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Ca. 5 Min. stehen lassen, bis die Füllung anzieht. Die Füllung mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) auf die Dreieckböden spritzen. Die Zwetschkenspalten dekorativ darauflegen. Die oberen Dreiecke versetzt draufgeben und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die ungefüllten Triangeln kann man auch tiefkühlen.