

Choux aux Craquelin

etwa 10 Stücke



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.

**Zutaten:****Multivitamincreme:**

2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
3 ½ dl Multivitaminsaft
70 g Zucker
½ Beutel Dr. Oetker Zitronensäure
3 Eier
175 g Butter, weich

Craquelin:

40 g Butter, weich
50 g Rohrzucker
50 g Mehl
3 g Salz
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) Rot (ca. 1/2 Tube)

Brandteig:

1 ¼ dl Milch (3,5 % Fett)
1 ¼ dl Wasser
1 Prise Salz
100 g Butter
200 g Mehl
5 Eier

Fruchtpüree:

150 g Früchte nach Wahl z.B. Mango, Banane, Papaya, Erdbeere, Physalis, Blaubeeren
1 TL Zucker
7 g Dr. Oetker Gelatine express
20 g weisse Schokolade geraspelt

1 Vorbereiten:

Pürierstab, zwei Spritzbeutel, Lochtüllen (Ø 1,5 cm und Ø 0,5 cm) und Ausstecher (Ø 8 cm) bereitlegen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Multivitamincreme:

Multivitaminsaft, Zucker, Zitronensäure und Eier in einem Topf unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Masse leicht andickt. Vom Herd nehmen und Gelatine unterrühren. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Butter zufügen und mit einem Pürierstab in die Crème emulgieren. Crème für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

3 Craquelin:

Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Mehl, Salz und Lebensmittelfarbe unterrühren. Teig dünn zwischen zwei Backpapierlagen ausrollen und einfrieren.

4 Brandteig:

Milch, Wasser, Salz und Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Mehl zügig einrühren und Brandteig bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren abbrennen (ca. 6 Minuten), bis sich ein weisser Film am Topfboden gebildet hat. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und ca. 10 Minuten auskühlen lassen.



Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

Eier nach und nach mit den Schneebesen des Handrührgerätes unter den Brandteig rühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die sogenannten Choux, die Brandteig-Tupfen (ø 6,5 cm) auf das Backblech spritzen.

Mit dem Ausstecher die roten Craquelin-Kreise ausstechen und auf die Tupfen legen. Leicht andrücken. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 35–40 Minuten backen (**Achtung:** Ofentür vor Ende der Backzeit nicht öffnen, da die Choux sonst in sich zusammenfallen).

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

5 Fruchtpüree:

Früchte waschen, abtrocknen, ggf. putzen, würfeln und mit Zucker (etwas zum Garnieren beiseitelegen) in einem hohen Gefäss mit einem Pürierstab fein pürieren, evtl. bei zu wasserreichen Früchten das Püree mit Gelatine express andicken und in einen Spritzbeutel füllen.

Multivitamincreme glatt rühren und ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen. Mit dem kleinen Finger von unten vorsichtig ein Loch in den Choux stechen. Fruchtpüree von unten in die Choux spritzen. Anschliessend Multivitamincreme ebenfalls von unten in die Choux spritzen. Je etwas Creme oben auf den Craquelin-Deckel spritzen. Mit restlichen Früchten und Schokoladenraspeln dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Choux aux Craquelin schmecken auch hervorragend mit Zitronengeschmack. Dazu anstelle des Multivitaminensafts Zitronensaft für die Creme und ca. 20 g mehr Zucker verwenden.

