

# Segelschiffli Framboise

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Schiffchenförmchen:

#### Knetteig:

200 g Mehl  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
90 g Butter, kalt in Stücken  
1 Ei  
90 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz

#### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
1 Beutel Dr. Oetker Crème Framboise  
2 dl Wasser, kalt  
1 ½ dl Rahm

#### Garnitur:

Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

12 Schiffliförmchen aussen mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Butterstücke, Ei, Wasser, Finesse Geriebene Zitronenschale und Salz zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auswallen. Die Schiffliförmchen mit der Wölbung nach oben auf ein Blech legen und mit dem Teig belegen.

Während ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**



Vorsichtig von den Förmchen lösen und auskühlen lassen.

③ **Füllung:**

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Teigschiffli innen dünn ausstreichen. Rest zur Seite stellen.

Für die Füllung die Crème nach Packungsanleitung zubereiten. In die Schiffli verteilen und **ca. 30 Minuten kühl stellen.**

④ **Garnitur:**

Die restliche Glasur, wenn nötig, nochmals schmelzen. 12 kleine „Segel“ auf ein Backpapier spritzen. Trocknen lassen und vor dem Servieren in die Schiffli stecken. Mit Himbeeren garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Füllung für die Schiffli kann auch Mousse au chocolat oder Crème Pâtisserie verwendet werden.

