

Sommerlicher Erdbeerkranz

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 65 Min.

**Zutaten:****Brandteig:**

175 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
120 g Mehl
40 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
etwa 4 Eier
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

etwa 300 g Erdbeeren
150 g Joghurt
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml Milch
150 g Crème fraîche
40 g Dr. Oetker Crème Pâtisserie

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**Heißluft etwa 180 °C****2 Brandteig:**

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Epifin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloss verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 3 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 12 Teighügel in Form eines Kranzes eng aneinander auf das Backblech setzen. Backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Sofort nach dem Backen den Kranz mit Hilfe einer Schere waagrecht durchschneiden. Das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und einige Erdbeeren zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Schüssel verrühren. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber statt mit 250 ml Milch nur mit 100 ml Milch und 150 g Crème fraîche**, zubereiten. Joghurt-Masse kurz unterrühren und die Erdbeerstückchen unterheben. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln die Creme in den Kranz füllen, Kranzoberteil vorsichtig auflegen und leicht andrücken. Den Kranz bis zum Servieren kalt stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit den Erdbeeren dekorativ belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können den Kranz vor dem Backen mit 50 g gehobelten Mandeln bestreuen und mitbacken.
- Sie können die Erdbeeren auch halbieren und zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen. Schokolade auf Backpapier fest werden lassen und Erdbeeren dekorativ auf den Kranz legen.
- Zum Muttertag können Sie auch einen Kranz in Herzform backen.