



Erdbeerkranz aus Brandteig

Am Sonntag lief die zweite Sendung von „das grosse Backen“. Natürlich wollte ich die Sendung nicht verpassen, mich interessierte, welche technische Prüfung die Kandidaten dieses Mal erhalten werden.

Sie mussten einen Brandteig machen. Da wir Brandteig, noch mehr die Füllung, lieben, war für mich klar, dass ich den Erdbeerkranz unbedingt nachbacken wollte. Doch zuerst wollte ich sicher sein, dass ich noch hiesige Erdbeeren für das Ausdekorieren kaufen kann. Glück gehabt, habe sehr schöne kleine Erdbeeren gekauft.

Heute werde ich den Brandteig wieder einmal auf die klassische Art in der Pfanne zubereiten. Seitdem ich den Thermomix habe, mache ich meinen Brandteig im Thermomix. Geht um einiges einfacher. Mir ist aber klar, dass nicht alle einen Thermomix haben, daher werde ich es in der Pfanne zubereiten.

Das Resultat lässt sich sehen und meine Familie war begeistert. Der Erdbeerkranz überlebte knapp das Fotoshooting.

Zutaten

Für den Brandteig

2 dl Wasser
50 g Butter
1/2 TL Salz
100 g Mehl

2 – 3 Eier

Für die Vanille-Sahne

500 ml Sahne
2 TL Vanilleextrakt
5 TL San-Apart oder Sahnesteif

ca. 400 g Erdbeeren

Für die Glasur

50 g Puderzucker
ca. 1 – 2 Esslöffel Zitronensaft
etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung Brandteig

Wasser, Butter und Salz in eine Pfanne geben und aufkochen lassen.

Mehl im Sturz dazugeben und kräftig rühren. Der Teig sollte sich vom Pfannenboden lösen und die Flüssigkeit somit verdampfen. Am Pfannenboden bildet sich einen Bodensatz.



Teig vom Herd nehmen und ca. 10 – 15 Minuten abkühlen lassen.

Eier eins nach dem Anderen zum Teig geben und in den Teig arbeiten. Ob es zwei oder drei Eier braucht, hängt von der Grösse der Eier ab. Evt. vom letzten Ei nur die Hälfte. Es ist wichtig, dass der Teig, durch die Zugabe der Eier, nicht zu flüssig wird. Ist er zu flüssig, wird der Brandteig im Ofen nicht aufgehen und platt bleiben.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Es sollte einen Erdbeerkrans geben, daher werde ich die Brandteige im Kreis aufspritzen. Auf ein Backtrennpapier zeichne ich mir einen 22 cm runden Kreis ein. Brandteig in einen

Spritzbeutel mit Sterntülle geben. 12 gleichmässig grosse Tupfer im Kreis aufspritzen.

Der Brandteig in den aufgeheizten Ofen schieben und während ca. 30 – 40 Minuten goldbraun backen. Während des Backens den Ofen nicht öffnen.

Der Kranz auskühlen lassen.

Zubereitung Vanille-Sahne

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät steif schlagen. Durch die Zugabe von San-Apart oder Sahnesteif wird es sehr schnell gehen, daher ein Augenmerk darauf halten. Es könnte schnell Butter werden.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Der erkaltete Erdbeerkrantz in der Mitte durch schneiden. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tupfer auf den Brandteig aufspritzen. Mit den geschnittenen Erdbeeren belegen und den Deckel darauf setzen.

Beim grossen Backen mussten die Konkurrenten eine rosa Glasur als Topping machen. So habe ich entschieden, dass ich meinen Kranz auch mit einem Topping ausdekorieren werde.

Puderzucker in eine Schüssel geben und Zitronensaft dazu geben. Zuerst 1 Esslöffel Saft evt. den zweiten Esslöffel Saft dazu geben. Darauf achten, dass die Glasur nicht zu flüssig wird.

Der Glasur wenig rote Lebensmittelfarbe beimischen. Die Glasur mit einem Löffel über den Brandteig träufeln.

Der Erdbeerkrantz aus Brandteig kann genossen werden.

