Früchtetraum

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:

¼ l Wasser
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
50 g Butter
150 g Mehl
4 Eier (Gew. Kl. 3)

Füllung:

200 g Milch
30 g Zucker
½ P. Vanillepuddingpulver
300 g Schlagsahne
2 P. Sahnefestiger

Belag:

Früchte nach Jahreszeit

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 30min
Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Wasser mit Salz, Zucker und Margarine zum Kochen bringen. Mehl hinzufügen, bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis ein glatter Kloß entsteht und auf dem Topfboden ein weisser Belag sichtbar wird. Den Teig im *Schlagkessel* geben und kurz abkühlen lassen. Die Eier einzeln unterrühren. *Jupiter* auf die *Dauerbackunterlage* stellen. 1/3 des Teiges in die Form geben und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen. Mit Hilfe des *Profi Tortenhelfer* den *Jupiter* auf den *Thermo-Star* umsetzen. Den übrigen Teig in den *Spritzbeutel Profi II* mit *Sterntülle 10* füllen und im *Jupiter* einen Rand spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca. 30 Minuten backen.

Vanillepudding nach Anleitung kochen, mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Sahne mit Zucker und Sahnefestiger steifschlagen, Vanillepudding mit dem *Schneemann* glattrühren und die Sahne unterheben. Die Sahnemasse mit *Hermelin klein* in den *Spritzbeutel Profi II* füllen, nach Belieben garnieren und mit Früchten phantasievoll belegen.

Tipp:

Besonders dekorativ wirken frische Erdbeeren mit Kiwis oder Mandarinen mit Brombeeren, Exotisch wirken Mangos, Kapstachelbeeren und Karambolen.

Hinweis:

Brandteiggebäcke gehen nur richtig auf, wenn der Teig genügend abgeröstet wird. Daher ist es wichtig, dass sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Das Mehl ist dann ausreichend verkleistert.