

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 15.05.2020

Für ca. 8 Stücke

Brandteig-Kränze mit Rhabarberkompott Und Vanillesahne

Zutaten:

Für die Streusel:

100 g	Mehl (Type 405)
½ Pck.	Backpulver
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Butter (zimmerwarm)

Für die Brandteig-Kränze:

250 ml	Milch
55 g	Butter
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
150 g	Mehl (Type 405)
4	Eier (Größe M)

Für das Rhabarberkompott:

450 g	Rhabarber
150 g	Gelierzucker (2:1)
1	Zitrone

Für die Vanillesahne:

2 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker
40 g	Zucker
400 g	Sahne

Zubereitung:

1. Für die Streusel Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker und Vanillezucker untermischen. Butter zugeben und alles rasch zu feinen Streuseln verkneten. Kühl stellen.
2. Für den Brandteig Milch, Butter, Salz und Zucker in einem mittleren Topf erhitzen und einmal kurz aufkochen.
3. Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel kräftig einrühren, sodass sich ein fester Teigkloß bildet. Den Kloß unter weiterem Rühren im heißen Topf „abbrennen“, bis sich am Topfboden eine weißliche Schicht bildet.
4. Den Teigkloß in eine große Rührschüssel geben und etwa 2–5 Minuten abkühlen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen.



6. Den Teigkloß mit Knethaken durchkneten und einzeln nach und nach die Eier gründlich unterkneten, bis ein glatter glänzender, leicht zäher Teig entsteht.
7. Den Teig in einen Spitzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Daraus mit jeweils reichlich Abstand zueinander 8 Ringe (Ø etwa 10 cm) auf die Bleche spitzen.
8. Die Streusel großzügig auf den Brandteigringen verteilen. Streusel, die auf das Blech gefallen sind z. B. mit einem Backpinsel entfernen, da sie sonst verbrennen.
9. Brandteigringe im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Während des Backens die Ofentür auf kleinen Fall öffnen, da der Teig sonst zusammen fällt.
10. Die fertig gebackenen Kränze auf dem Blech auskühlen lassen.
11. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen. 300 g Rhabarber in etwa 2 cm große Stückchen schneiden.
12. Rhabarberstückchen und Gelierzucker in einem Topf mischen, kurz Saft ziehen lassen. Dann unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis der Rhabarber zu zerfallen beginnt.
13. Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Das Kompott nach Geschmack mit Zitronensaft aromatisieren. In eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
14. Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker mischen. Sahne steif schlagen, den Zucker-Mix dabei nach und nach einrieseln lassen. Sahne in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen.
15. Die Brandteigkränze waagrecht halbieren und aufschneiden. Das Rhabarberkompott darauf verteilen. Die Vanillesahne in Tupfen aufspritzen. Die Deckel der Brandteigkränze aufsetzen und die Törtchen anrichten. Möglichst zügig servieren, da Brandteig rasch durchweicht. Gegebenenfalls übriges Rhabarber-Kompott getrennt dazu servieren.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 555, KJ: 230, E: 9g, F: 31g, KH: 61g;