

Brandteigschwäne

Allergene: GL, EI, MI

für 4 Schwäne

0,12 Liter
0,06 Kilo
0,10 Kilo
2,00 Stück

Brandteig:
Wasser
Salz
Butter
Mehl griffig
Eier

0,25 Liter

Schlagobers

0,08 Kilo
0,05 Kilo

Zum Anrichten Schokoladesauce:
Schokolade
Butter
Rum

Wahlweise können statt der Schokolade auch Früchte wie zum Beispiel 40 dkg Erdbeeren püriert werden.

ZUBEREITUNG:

Blech mit Backtrennpapier auslegen.

Wasser, Salz und Butter in einem schmalen Topf aufkochen, Mehl dazu und solange rühren, bis sich ein Klumpen bildet und ein weißer Film am Topfboden entsteht.

Masse auskühlen lassen. Rohr auf 210°C vorheizen.

Eier versprudeln und mit dem Mixer + Knethaken einarbeiten.

Aus dem Teig 4 große Nockerln sowie 4 Zweier dressieren und mit Wasser bespritzen. Mit etwas Dampf wird der Brandteig noch luftiger.

10 Minuten bei 210°C backen, bei 160°C fertig backen, bis sich die Krapferln leicht und luftig anfühlen.

Auskühlen lassen.

Schokoladenfettglasur oder Fruchtspiegel vorbereiten.

Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzsack mit feiner gezackter Tülle füllen.

Schwäne am Dessertteller zusammensetzen und mit Schokosauce oder Fruchtspiegel umgießen.

Anzuckern.

Sofort servieren, damit die Schwäne knusprig bleiben.

GL=Gluten, EI=Ei, MI=Milch, SC=Nüsse in Spuren möglich

