

# BRANDTEIGRINGE MIT MARONI-OBERSFÜLLUNG

## ZUTATEN

200 ml Wasser  
75 g Butter  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
3 Eier (Größe M)



250 ml Schlagobers  
1 P. Vanillinzucker  
250 g Maronireis, gesüßt

## ZUBEREITUNG

- Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Sobald das Wasser kocht, das Mehl auf einmal und zügig dazugeben und mit einem Kochlöffel rasch verrühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Den Teig einige Male mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken, sodass er „abgebrannt“ wird. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Boden des Topfs.
- Den Brandteig vom Herd nehmen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Mixer die Eier einzeln einrühren und stets so lange rühren, bis der Teig wieder seine „zähe“ Konsistenz hat.
- Teig in einen Spritzsack mit großer Sterntülle einfüllen.
- Backblech mit Backtrennpapier auslegen und Ringe mit ca. 8 cm Durchmesser dressieren. Sie vergrößern sich beim Backen noch ein wenig, daher Abstand dazwischen lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 220° C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft ca. 22–25 Minuten backen. Während der Backzeit das Rohr nicht öffnen!
- Brandteigringe kurz überkühlen lassen und gleich – mit einem Brotmesser – durchschneiden.
- Schlagobers mit dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Maronireis vorsichtig unterheben. Das Maroniobers mit einem Spritzsack tupfenförmig in die Ringe einfüllen und diese mit Staubzucker leicht überzuckern.

## TIPPS

Für Maronireis-Liebhaber gibt es in die Ringmitte noch eine Extraportion Maronireis.

*Besonders lecker:* eine Kugel Vanilleeis auf die Brandteigringe setzen und das Eis mit Maronireis garnieren.

Brandteigkrapferl und -ringe können (aufgeschnitten und wieder zusammengesetzt) gut eingefroren werden. Nach dem Auftauen nochmals ganz kurz im Rohr aufbacken, dann schmecken sie wie frisch.

Brandteig am besten kurz vor dem Verzehren füllen, damit der Teig nicht matschig wird.

