

Aprikosenbäckchen

Zutaten für den Brandteig:

150 ml Wasser, 50 g Butter,
1 Pr. Salz, 3 Eier, 125 g Mehl

Zutaten für die Creme:

1 Becher Schlagsahne,
½ Pck. STÄDTER Sahnefest
nach Wahl, 1 Becher Schmand,
Aprikosen aus der Dose,

Außerdem

STÄDTER Süßer Schnee,
Pistazien

Zubereitung des Brandteiges:

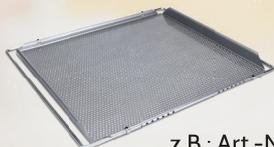
Das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben, kräftig mit einem Holzlöffel einrühren und solange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Diesen Vorgang nennt man Abbrennen – und so bekommt der Teig seinen Namen. Den Teig in eine Rührschüssel geben und auf Handwärme abkühlen lassen. Nun nach und nach die Eier unterrühren. Den Brandteig in einen Spritzbeutel geben und auf ein Backblech leicht ovale Fladen aufspritzen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Schälchen Wasser hineinstellen. Die Fladen ca. 20-25 Min. backen.

Zubereitung der Creme:

Für die Creme zuerst die Sahne steif schlagen. Dann STÄDTER Sahnefest mit Wasser nach Anleitung anrühren und erst mit dem Schmand und dann mit der Sahne vermischen. Die Creme auf den Brandteigfladen verteilen und mit je ½ Aprikose belegen. Nach Belieben mit STÄDTER Süßer Schnee und Pistazien verzieren.

Herdbackblech -
mit Spezial-Lochung



z.B.: Art.-Nr. 661141



Arbeitszeit: ca. 40-50 Min. ⏱️ Kühlzeit: ca. 20-25 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de