



Gefüllte Brandteig-Herzen

12 kleine Herzen zum Muttertag: Die Brandteig-Teilchen ähneln Windbeuteln mit Puddingfüllung in Herzform. Dazu passen frische Erdbeeren.

Zutaten:

80g Butter
eine Prise Salz
200g Mehl
4 Eier
500ml Milch
3 Blatt Gelatine
1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen)
50g Zucker
200ml Sahne
3 Eßlöffel Puderzucker
250g Erdbeeren

Zubereitung

250l Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal zugeben und solange rühren bis sich der Teig als Kloß vom Boden ablöst. Topf vom Herd nehmen und die Eier einzeln nacheinander in den Teig rühren.

Ofen mit eingesetzter Fettpfanne auf 220 Grad vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf das Blech 12 Herzen aufspritzen.

Backblech in den Ofen geben und eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Ofen sofort schließen und die Herzen für 20 bis 25 Minuten backen.

Fertige Herzen aus dem Ofen nehmen und sofort waagrecht aufschneiden. Die jeweils obere Hälfte neben den Boden legen und beides auskühlen lassen.

Gelatine in Wasser einweichen. Puddingpulver mit 6 Esslöffeln Milch anrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und den Pudding nochmals kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen und unterrühren. Den Pudding im kalten Wasserbad auskühlen lassen, gelegentlich durchrühren damit sich keine Haut bilden kann.

Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Sahne unter die Vanillepudding rühren, die zweite Hälfte nur noch grob unterheben. Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Böden der Brandteigherzen spritzen. Deckel aufsetzen und zum Abschluß die fertigen Herzen mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeeren putzen, halbieren und zusammen mit den Brandteig-Herzen vor dem Servieren anrichten.