

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Rezept von Reiner Neidhart von Neidharts Küche in Karben

Heilig Geist Krapfen oder Himmlisches Vergnügen

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

80 g Butter
80 g Eiweiß
80 g Puderzucker
80 g Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren. Aus einem runden Plastikdeckel in der Mitte einen Kreis mit ca. fünf Zentimeter Durchmesser ausschneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Form auf das Backblech legen und etwas Teig in die Mitte der Form streichen. Alternativ einen Ring mit dem gleichen Durchmesser benutzen. Die Form wegnehmen und weitere Teigkreise auf das Blech streichen.

Im Ofen bei 190° C ca. 4-6 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen. Vorsichtig vom Backblech nehmen und zur Seite stellen.

Weitere Zutaten:

1 Schale Erdbeeren
0,5 l Sahne
2 EL Vanillezucker
3 Blatt Gelatine
1 Spritzbeutel

Nächster Zubereitungsschritt:

Die Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken. In einer Schüssel auf dem Wasserbad auflösen. Die aufgelöste Gelatine vorsichtig in die Sahne rühren und kaltstellen. Die Sahne in den Spritzbeutel füllen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Auf die dünnen Teigblätter etwas Sahne geben und Erdbeeren darauf verteilen. Ein weiteres Teigblatt darauf legen und wieder eine Schicht Sahne und Erdbeeren. Oben mit einem Teigblatt enden. Die restlichen Erdbeeren mit etwas Zucker und dem Zauberstab pürieren und dazu servieren.