

Rezept

Brandteigkringel mit Vanillefüllung

Ein Rezept von Brandteigkringel mit Vanillefüllung, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Brandteig

25 g	Butter		Salz
75 g	Mehl (Type 405)	15 g	Speisestärke
3	Eier (M)	1 Msp.	Backpulver

Für die Füllung

1 Pck.	Vanillepuddingpulver	70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker	250 ml	Milch
150 g	weiche Butter	2 EL	Rum

Für die Glasur

½	Zitrone	200 g	Puderzucker
---	---------	-------	-------------

Außerdem

Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 12 g F, 3 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Für den Brandteig 125 ml Wasser und die Butter mit 1 Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben, auf einmal in den Topf geben und mit einem Holzlöffel einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Topf mit der Masse wieder auf den Herd stellen und den Teig 1 Min. »abbrennen« lassen, bis sich der Teig vom Topf löst und sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Den heißen Teig in eine Rührschüssel umfüllen und lauwarm auskühlen lassen. Inzwischen für die Füllung aus dem Puddingpulver mit Zucker, Vanillezucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding kochen und auskühlen lassen.
2. Die Eier einzeln mit den Quirlen des Handrührgeräts unter den abgekühlten Brandteig rühren. Zum Schluss das Backpulver unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Brandteig in den Spritzbeutel füllen und 5 cm große Kringel mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech spritzen. Die Kringel mit etwas Wasser besprenkeln und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Die Backofentür dabei nicht öffnen, da das Gebäck sonst nicht aufgeht. Die fertigen Brandteigkringel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Spritzbeutel und die Sterntülle reinigen.

3. Für die Füllung die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren und löffelweise den ausgekühlten Pudding unterschlagen. Den Rum unterrühren. Die Creme in den Spritzbeutel füllen. Die Brandteigkringel mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren. Die Creme jeweils auf die Unterseiten aufspritzen, die Deckel daraufsetzen. Für die Glasur die Zitrone auspressen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft dickflüssig und glatt anrühren. Die Glasur auf die Kringel pinseln und trocknen lassen.