

Sahneringe mit Himbeeren

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

250 ml	Wasser	50 g	Margarine
150 g	Mehl	30 g	Speisestärke
4-6	Eier	3 g	Backpulver
500 ml	Sahne	2 Pk.	Sahnesteif
20 g	Zucker		Himbeeren
	Puderzucker		

Zubereitung:

Das Wasser mit der Margarine in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Min. erhitzen und nach und nach einarbeiten. Die Eier und das Backpulver in den erkalteten Teig rühren. Mit einem Spritzbeutel Ringe auf ein mit Margarine gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen, in den Backofen schieben. Ober- und Unterhitze 190 °C, Einschubebene 2, 30-40 Min. Heißluft 160 °C, Einschubebene 2, 30-40 Min. Sofort nach dem Backen aufschneiden und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen, mit einem Spritzbeutel in die Ringe spritzen. Himbeeren in die Sahne drücken, obere Ringhälfte auflegen und mit Puderzucker bestäuben.