

PORTIONEN

15

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

medium

Rezept

## KRINGELTÜRMCHEN

Die Tage kam mir die Idee, einen essbaren Dessertbehälter backen zu wollen. Die Butterkringel waren dann genau das richtige, um daraus ein Kringeltürmchen zu machen, das sich mit kleinen Leckereien füllen lässt. In Ermangelung von entsprechenden Backröhrchen aus Metall, habe ich 2 Papprollen der Papiertücher genommen, sie in ca. 6 cm breite Röllchen geschnitten und dann mit Backpapier umwickelt. Fertig war die Form für die Türmchen. Mit etwas Geschick lassen sie sich auch wieder verwenden. Ich habe das so gemacht und mit den 5 Röllchen 15 Kringeltürmchen gebacken. Dafür muss man beim Entfernen des fertigen Türmchens etwas vorsichtig sein, aber mit etwas Gefühl klappt es.

Unter dem Stickwort Backkegel findet man antihaft Backkegel aus Edelstahl, sofern Du Dir so etwas zulegen möchtest. So und jetzt kann's losgehen!

## ZUTATEN

Für die Türmchen habe ich den Teig für die **Butterkringel** verwendet, allerdings die beiden folgenden Zutaten in der hier angegebenen Menge eingesetzt:

- 200 – 250 ml Milch
- 150 ml **Sahne**

Für die Füllung:

- mit etwas Sahne glatt gerührter Quark 20 % Fettgehalt
- 8 Erdbeeren
- 1/4 frische Ananas

Für das Garnieren etwas pulverisiertes **Erythrit**.



*Was für ein Gaumenschmaus!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Nachdem der Teig fertig und die Röllchen vorbereitet sind, kannst Du den Teig jetzt in einen Spritzsack mit einer gezackten Tülle geben. Den Teig um das Röllchen herum aufspritzen und jedes dieser Röllchen auf Backpapier auf ein Backgitter setzen.  
Den Ofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen.

### SCHRITT 2

Die Türmchen sind recht schnell fertig und brauche nur ca. 10 min, bis diese eine schöne Bräunung speziell an den Rändern der Kringle haben. Ggfs. – so war es bei mir, weil der Ofen nicht gleichmäßig backt – die Türmchen jeweils so drehen, dass diese von allen Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es ist auf jeden Fall ein Gebäck, dass man beim Backen nicht aus den Augen lassen sollte.

### SCHRITT 3

Nach dem Backen vorsichtig den Teig von dem Röllchen trennen (da kann ein sehr dünnes Messer helfen) und die Türmchen auskühlen lassen. Wer die Türmchen gerne etwas fester haben möchte, stellt diese für ca. 30 min bei 100 Grad Umluft nochmals in den Ofen zum Trocknen.  
Generell werden die Türmchen erst dann fest, wenn sie vollständig ausgekühlt sind.

### SCHRITT 4

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Auch die Ananas in recht kleine Würfel schneiden, so dass diese in das Türmchen passen.

### SCHRITT 5

Den Quark mit etwas Sahne glatt rühren, oder aber ausschließlich geschlagene Sahne zur Füllung verwenden. Nun Quark/Sahne als erste Schicht in das Türmchen geben, danach das Türmchen weiter abwechselnd Obst und Quark/Sahne füllen.

### SCHRITT 6

Zum Schluss die Türmchen mit etwas pulverisiertes Erythrit überzuckern und anrichten.