

# Süße Schwäne

Zutaten | ca. 6 Stück

Für den Brandteig:

250 ml	Wasser
50 g	Butter
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 Eier	Eier

Für die Füllung:

250 ml	Schlagsahne
1 Pkg.	Vanillezucker
	Puderzucker für die Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Für den Brandteig Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
- Mehl dazu geben und zügig mit einem Schneebesen unterrühren. Topf von der Herdplatte nehmen und weiterrühren, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet.
- Den Teig abkühlen lassen, die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Für die Schwäne den Teig nun in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und folgende Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen: für den Körper ovale Kreise spritzen, für die Hälse mit einer dünneren Sterntülle ein S. Die Brandteigkörperteile ca. 20 Minuten backen, dabei die Ofentür nicht zwischendurch öffnen!
- Anschließend die abgekühlten Teile quer halbieren. Für die Flügel die obere Hälfte der Länge nach teilen.
- Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzbeutel die untere Hälfte mit der Sahne befüllen.
- Anschließend den Hals einsetzen, die "Flügel" aufsetzen und alles dekorativ mit Puderzucker bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 118,4 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
343 kcal	24 g	24 mg	8,2 g	56 mg