

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Paris - Brest Speculoos

Brandteig:

- 60 ml Wasser
- 60 ml Milch
- 1/2 Teel. Zucker
- 1-2 Prisen Salz
- 55 g Butter in Würfeln
- 70 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb u. Spekulatiuskrümel und/oder Mandelblättchen und/oder Zuckersternchen für die Deko

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Wasser, Milch, Zucker, Salz und Butterwürfel aufkochen. Dann den Topf vom Herd

ziehen und die gesamte Menge Mehl auf einmal in die Flüssigkeit geben und mit einem Holzspatel glatt rühren. Den Topf wieder auf die Platte ziehen und den Teig 'abbrennen'. Das heißt, ihn mit dem Holzlöffel solange zu bearbeiten, bis die Feuchtigkeit entwichen ist, sich ein Klumpen bildet und am Boden des Topfes eine helle Schicht bildet. Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und mit dem Mixer ein Ei nach dem anderen unterarbeiten, bis der Teig glänzt und wie ein breites Band vom Löffel fällt. Den Teig sogleich in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen.

Jetzt kommt's drauf an welche Form eure Paris-Brest Kuchen haben sollen. Traditionell sind es Kringel mit ca. 10-12 cm Durchmesser. Aber erlaubt ist was gefällt ;-). Ich habe kleine Windbeutelchen dicht an dicht nebeneinander gespritzt, so dass sie einen Kranz ergeben. Ich würde euch raten, diesen Kranz nicht zu groß zu machen (so wie meiner, hüstel), denn sonst wird das Durchschneiden schwierig :-/. Wenn der Kranz auseinander reißt (so wie bei mir) ist das aber auch kein Maleur - dann schiebt ihr ihn halt hinterher etwas zusammen. Fällt gar nicht auf!

Wenn ihr den ganzen Teig verbraucht habt bestreicht ihr ihn mit etwas Eigelb und bestreut die Kränze mit Spekulatius, Mandeln und/oder Zuckersternchen. Dann geht's für ca. 25 Minuten ab in den Backofen. Bitte NICHT zwischendurch die Backofentüre öffnen! Sind die Kränze goldbraun gebacken, lasst ihr sie auf einem Kuchenrost komplett auskühlen.

Crème Speculoos:

- 250 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote oder gem. Vanille
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 25 g Stärkemehl
- 50 g Butter
- 80 g Spekulatiuscreme (selbstgemacht o. gekauft)
Rezept siehe unten
- 30 g gemahlene Spekulatius

Die Milch mit der Vanille aufkochen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und der Stärke verquirlen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren durch ein Sieb zur Eiermasse gießen. Dann die Creme zurück in den Kochtopf geben. Unter weiterem Rühren aufkochen lassen bis sie eindickt. In eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Zur Weiterverarbeitung sollten Vanillecreme, Butter und Spekulatiuscreme Zimmertemperatur haben! Die Vanillecreme und die Spekulatiuscreme in eine Schüssel geben und mit dem Mixgerät luftig aufschlagen. Nach und nach die weiche Butter unterrühren und zum Schluss die Spekulatiuskrümel hinzufügen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Stern- oder französischer Tülle füllen und kurz kaltstellen.

Fertigstellung:

Schneidet die Kränze bzw. die Windbeutelchen wagerecht durch und füllt die untere Hälfte mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Creme Speculoos. Dann setzt ihr den 'Deckel' obenauf und bestreut alles leicht mit Puderzucker. Fertig!

—

Die für diese Törtchen benötigte Spekulatiuscreme müsst ihr nicht zwingend selber herstellen. Wer es eilig hat findet auch leckere, fertige Cremes im Lebensmittelhandel.

Hier ist mein Rezept:

Spekulatiuscreme:

- 130 g Spekulatiuskekse
- 80 g Zucker
- 50 g Butter
- 100 ml Vollmilch
- 1 Prise Salz

Die Spekulatius fein zermahlen und mit dem Zucker und dem Salz vermischen. Butter und Milch in einem kleinen Topf erhitzen, die gemahlene Kekse hinzufügen und cremig rühren. Die Creme heiß in ein sauberes Marmeladenglas füllen und verschließen.