



## Paris-Sesam Windbeutelkränze

*Johanna Roques*

Ergibt ca. 5-6 Kränze

Benötigtes Material: Spritzbeutel mit großer Rundtülle, runder Ausstecher 4 cm

*Praliné, Craquelin und Sesamcreme (ohne die Sahne) können auf Wunsch schon am Vortag zubereitet werden.*

### Sesam Praliné

- 150 g Sesamsaat
- 50 g Wasser
- 120 g Zucker
- Fleur de Sel (Salzflocken)
- Sesamöl (oder neutrales Öl)

Die Sesamsaat auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten rösten. Dabei hin und wieder wenden. Komplett abkühlen lassen.

Wasser und Zucker in einem Topf auf 118 Grad erhitzen. Den Sesam und das Salz in den Zuckersirup rühren. Bei mittlerer Temperatur immer wieder mit einem Holzlöffel wenden. Zunächst kristallisiert der Zucker um die Sesamkörner, danach karamellisiert er. Den fertigen Sesamkrokant auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte verteilen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend zerbröseln in einen Mixer (Blitzhacker/Thermomix) geben und in mehreren Zügen (die Paste soll nicht zu warm werden) und unter Zugabe von etwas Sesamöl mixen, bis eine cremige Paste entsteht. Das Sesam Praliné kann in einem Marmeladenglas aufbewahrt werden, wenn es schon am Vortag zubereitet wurde.

### Sesam Craquelin (Knusper topping)

- 100 g Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 38 g Sesamsaat
- 110 g Butter

Alle Zutaten mit der Hand oder dem Flachrührer der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 2 mm dick ausrollen und kurz anfrieren lassen oder ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Nach der Kühlzeit Kreise von 4 cm Durchmesser ausstechen. (*Überzählige Kreise können auch eingefroren werden*).

### **Leichte Sesamcreme**

- 50 g Eigelb (ca. 3 Eigelbe)
- 30 g Zucker
- 15 g Stärkemehl
- 250 g Vollmilch
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 30 g [Tahini](#)<sup>1</sup> (Sesampaste)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren, die Vollmilch zum Kochen bringen. Die heiße Milch unter Rühren in die Eimasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur und ständigem Rühren 2 Minuten aufkochen lassen. Die nun eingedickte Creme vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und anschließend die Sesampaste (Tahini) einrühren. Die Creme in eine flache Schale füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank komplett abkühlen lassen (ggf. über Nacht).

### **Brandmasse**

- 62 g Wasser
- 63 g Milch
- 2 g Salz
- 55 g Butter, in Würfeln oder weich
- 75 g Mehl Type 550, gesiebt
- 112 g Vollei, leicht verquirlt

Wasser, Milch, Salz und Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Butter darin vollständig geschmolzen ist und die Mischung sprudelnd kocht, den Topf vom Herd ziehen und das gesiebte Mehl hineinschütten. Kräftig rühren und den Topf wieder auf die Herdplatte stellen. Den Teig unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen), bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bilden und der Teig nicht mehr am Kochlöffel kleben bleibt. Den Teig in eine Rührschüssel geben und ganz kurz etwas abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und mit dem Mixergerät oder der Küchenmaschine bei langsamer Geschwindigkeit zunächst 2/3 der Eiermenge nach und nach zum Teig geben. Der Teig soll schön glänzen und nur langsam in Spitzen vom Löffel gleiten. Ist er noch zu trocken, die restliche Eimenge hinzufügen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit Airmat oder Backpapier belegen. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils 6 kleine Windbeutel in Form von kleinen "Kronen" aufspritzen. Auf jeden Windbeutel einen gefrorenen Craquelinkreis legen. Die Windbeutelkränze im Backofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

### **Füllung**

- 150 g Schlagsahne
- 1 Teel. Sesamseed
- Puderzucker

Das obere Drittel jedes Windbeutelchens mit einem Sägemesser abschneiden und beiseite legen. Nun jeweils eine Portion des Sesam Pralinés in die Windbeutel füllen. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Sesamcreme in einer Schüssel geschmeidig rühren und anschließend nach und nach die Schlagsahne unterheben. Die fertige Sesamcreme in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und jeweils eine schöne Kugel Creme in jeden Windbeutel spritzen. Mit etwas Sesamseed bestreuen und die Knusperdeckel aufsetzen. Leicht mit Puderzucker bestäuben und möglichst frisch servieren. Die Paris-Sesam Windbeutelkränze schmecken, wie jedes Brandteiggebäck am besten am Tag der Zubereitung.

Quelle: [Fou de Pâtisserie](#)<sup>1</sup> – CHRISTIAN Verlag

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>