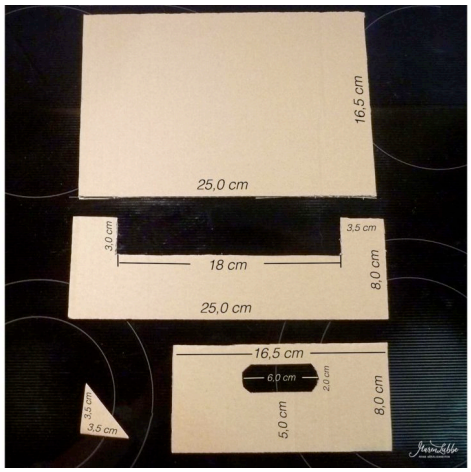
FEINE KÖSTLICHKEITEN

Gebackene Obstkiste

*Links mit * und [1] sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendetes Material: Airmat 40 x 30 cm*, Lochblech* oder Backblech, Schablonen aus dünner Pappe laut Schema

Vorbereitung



Die Größe meiner Obstkiste beträgt ca. 25 x 16,5 cm

Die Schablonen aus Pappe für den Obstkorb laut Schema s. u. ausschneiden und bereit legen. Ich habe später zusätzlich aus dem Teig noch vier kleine Teigstäbe zur Stabilisation der inneren Ecken ausgeschnitten. Mürbeteigkiste und Crème pâtissière habe ich am Vortag zubereitet. Dann ist die „Kiste“ ausreichend stabil.

Crème pâtissière

- 160 g Vollmilch
- 160 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 35 g Maisstärke (z.B. Maizena)
- 35 g Butter, in Würfel geschnitten

Milch und Sahne in einen Topf gießen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark sowie die Schote selbst in das Milch-Sahnegemisch geben. Zum Kochen bringen. Währenddessen Zucker, Salz und Maisstärke vermischen und mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zur Eimasse gießen. Vorher die Vanilleschote herausnehmen. Die Eiermilch zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd ziehen und dann nach und nach die in Würfel geschnittene Butter mit einem Stabmixer untermixen bis eine schöne glatte Creme entstanden ist. Die Oberfläche der Creme mit Folie bedecken und im Kühlschrank (ggf. über Nacht) komplett abkühlen lassen.

Mürbeteig

- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 250 g Mehl Type 550
- 30 g gemahlene, gebleichte Mandeln
- 1 g Salz
- 1 Ei (60 g)

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Der Teig sollte möglichst kalt verarbeitet werden, damit er sich beim Übertragen auf die Matte so wenig wie möglich verzieht! Den Teig gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Das gelingt am besten mithilfe von Teigstäben *(die kann man zur Not auch selber machen)* . Die Schablonen auflegen und die Korbteile sorgfältig ausschneiden. Ein Rollschneider (Pizzarad) und ein kleines scharfes Messer eigenen sich dafür gut. Aus dem Restteig kann man Plätzchen ausstechen, die zur Dekoration und/oder zum Vernaschen dienen. Zusätzlich habe ich vier kleine Teigstäbe zur Stabilisation ausgeschnitten.

Alle ausgeschnittenen Bauteile vorsichtig auf das mit der Airmat belegte Lochblech (Backblech) legen und am besten noch einmal 10 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die einzelnen Teile nach und nach backen. Dabei sollten nicht kleine Teile zusammen mit großen gebacken werden, weil die Backzeit unterschiedlich ist und dadurch eine unterschiedliche Bräunung entsteht. Die Backzeit beträgt etwa zwischen 10 und 15 Minuten.

Achtung! Den Kistenboden zum Schluss separat backen! Zuvor die Mandelcreme zubereiten - siehe Seite 3

Mandelcreme

- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 50 g gemahlene Mandeln
- Abrieb ½ Bio Zitrone

Alle Zutaten mit dem Mixgerät verrühren.Den Korbboden knapp 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen und mit gefalteter Alufolie oder Backpapier eine Art Rand um den Boden legen, der dafür sorgt, dass die Mandelcreme nicht beim Backen herunterläuft. Man kann die Teile recht gut mit Büroklammern aneinander befestigen. Ist nicht schlimm, wenn es nicht 100% perfekt ist 😉 .
Die Mandelcreme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und noch einmal ca. 10 Minuten fertigbacken. Alle Mürbeteigteile auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. Unebene Ränder lassen sich dann gut mit einer Microplane Reibe[1] o. ä. gerade raspeln.

Aufbau der Obstkiste

- ca. 100 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Eiweiß
- ggf. etwas geschmolzene weiße Kuvertüre

Aus den Zutaten ein dicksahnig fließendes Royal Icing herstellen, welches dann (wie beim Pfefferkuchenhaus) als Klebe für die Bauteile dient. Das Royal Icing in einen kleine Spritztüte füllen und eine winzige Spitze abschneiden.
Am besten man baut die Kiste auf der Platte zusammen, auf der man sie später auch servieren möchte! Mit der Puderzuckermasse die einzelnen Bauteile nach und nach zu einer Obstkiste zusammenkleben. Vorher die Größe der Bodenplatte überprüfen und diese ggf. vorsichtig mit einem großen scharfen Messer gerade und passend schneiden. Die Seitenteile während der Trocknungsphase etwas abstützen. *Ich habe die Kisteninnenseite dünn mit geschmolzener weißer Kuvertüre bestrichen. Damit wird ein schnelles Durchweichen der Füllung verhindert. Die Obstkiste über Nacht an einem trockenen Ort (nicht im Kühlschrank!) aushärten lassen. Nicht vergessen, die Mandelcremeoberfläche mit Folie zu bedecken, damit diese nicht austrocknet!*

Fertigstellung

- 4-5 pürierte Erdbeeren + Puderzucker
- ca. 50 g Erdbeermarmelade
- 100 g Schlagsahne
- ca. 500 g verschiedene Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen …), gewaschen und geputzt, aber wieder gut getrocknet.
-

Die Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren und den Mandelboden damit tränken. Die Erdbeermarmelade auf dem Boden verstreichen.

Die Sahne steif schlagen. Danach die vorbereitete, kalte Crème pâtissière mit dem Mixgerät gut aufschlagen, so dass sie schön cremig wird. Die Hälfte der Sahne unter die Creme ziehen, die Massen angleichen und dann die restliche Sahne unterheben. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer

Rundtülle füllen und auf die Erdbeermarmeladenschicht der Ostkiste dicht an dicht Tupfen der Creme setzen. Anschließend die Früchte darauf verteilen.

Den gebackene fertige Obstkiste bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und nach Wunsch mit den Plätzchen oder Kräuterblättchen dekorieren.
Am knusprigsten ist der Mürbeteig natürlich am selben Tag, er hält aber auch gut einen Tag länger, allerdings wird er im Kühlschrank dann etwas weicher. Dafür lässt er sich besser schneiden 😉 .

© 2021 Maren Lubbe - https://marenlubbe.de