



Französische Kuchenklassiker

Zutaten (für eine Torte)

Für den Brandteig (Pâte à choux)

125 ml Milch
125 ml Wasser
100 g Butter
15 g Zucker
5 g Salz
150 g Mehl
4 Eier

Für die Vanillecreme (Crème pâtissière vanillée)

3 Eigelb
80 g Zucker
40 g Mehl
350 ml Milch
40 g Butter

Für die Schlagsahne (Crème Chantilly)

500 ml Sahne, möglichst mit einem Fettgehalt von 35 %
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Für die Karamell-Masse

250 g Zucker
100 ml Wasser

Süßer Teig für den Boden

125 g Mehl
75 g Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb

Zubereitung

Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz zusammen in einem Kochtopf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mehl dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in eine Schüssel umfüllen und die Eier nach und nach einarbeiten. Den nun geschmeidigen, glatten Teig in circa 2-Euro-Stück großen Windbeuteln auf ein Backblech aufdressieren und anschließend im Ofen bei 170 Grad circa 20 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Vanillecreme Eigelb mit Zucker und Mehl vermischen. Die Milch aufkochen, zu der Masse geben, vermischen und alles zusammen zurück in den Topf geben. Masse

anschließend erhitzen, bis diese eindickt. Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Butter einarbeiten und erkalten lassen.

Für die Crème Chantilly sehr kalte Sahne aufschlagen, auf halbem Weg den Puderzucker und die ausgekratzte Vanille dazugeben.

Für das Karamell Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis eine goldgelbe Masse entsteht.

Für den süßen Boden alle Zutaten verkneten, den Teig in Folie einpacken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann Teig ausrollen und eine Scheibe von circa 20 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Teig auf ein Backblech legen und am Rand mit dem Spritzbeutel und einer 10er Tülle eine Umrandung aufdressieren. Daneben die kleinen Brandteigbällchen aufdressieren. Anschließend im Ofen bei 170 Grad circa 20 Minuten goldgelb ausbacken.

Bällchen erkalten lassen, mit Vanillecreme füllen, in Karamell oder weiße Schokolade tauchen und auf den Rand des Zuckerteig-/Brandteigbodens aufkleben. Die Mitte zwischen den Bällchen mit der Crème Chantilly füllen.

Baba au Rhum

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl

20 g Trimoline (Invertzucker - ersatzweise funktioniert auch Honig)

5 g Salz

1 Vanilleschote

25 ml Wasser

20 g frische Hefe

250 g Ei

100 g weiche Butter

20 ml Rum oder Orangensaft

Für den Sirup

3 Orangen

1 rosa Pampelmuse

1 kg Zucker

2 Liter Wasser

Rum nach Geschmack

Zubereitung

In einer Schüssel die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, dann die Eier und das Mehl zugeben, Vanille, Salz und den Honig einrühren. Dann den Rum und die weiche, fast geschmolzene Butter zugeben. Alles gut verrühren und in die gefettete Form geben.

Den Teig in der Form bei circa 100 Grad circa 20 Minuten im Backofen gehen lassen, dann bei 180 Grad circa 20 Minuten (je nach Größe der Form) goldbraun ausbacken. Noch warm in den vorbereiteten handwarmen Sirup tunken und mit Beeren und Chantilly oder Vanillecreme ausdekorieren.

Orangen und Pampelmuse in Scheiben schneiden. Wasser und Zucker zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Orangen- und Pampelmusenscheiben darin ziehen lassen.