

Sonntagskuchen
Claudia Hennicke-Pöschk
Freitag, den 03.06.2022
Paris-Brest: Französische Brandteigtorte mit Himbeercreme
Für ca. 8 Stück
Zutaten:
Für den Brandteig:

80 ml Milch
80 ml Wasser
50 g Butter
2 Prise Salz
1 Prise Bio-Zitronenabrieb
100 g Weizenmehl Type 405
4 Eier (Größe M)
50 g Mandeln, gehobelt

Für die Himbeercreme:

200 g Himbeeren, püriert oder Himbeerpüree
50 g Zucker
50 ml roter Traubensaft
30 g Speisestärke
2 Eigelb (Eier: Größe M)
50 g Crème fraîche
130 g Butter, weiche

Zur Garnierung:

150 g Himbeeren
etwas Puderzucker

Außerdem:

Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 12)
Backpapier

Zubereitung:

1. Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter, 1 Prise Salz und Zitronenabrieb in einem Topf aufkochen. Das Mehl sieben, auf einmal zur Milchmischung geben und unterrühren. Teig so lange rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet und der Teig sich kloßartig vom Topfrand löst.
2. Den Teig in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Drei Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den Teig rühren, bis ein glatter glänzender Teig entsteht.
3. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf ein Stück Backpapier einen Kreis (Ø 20 cm) aufzeichnen und auf ein Backblech legen.
4. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Brandteig auf den aufgezeichneten Kreis spritzen.
5. Das übrige Ei mit 1 Prise Salz verquirlen. Den Teig damit vorsichtig bestreichen, dann mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Für die Creme das Himbeerpüree mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den Saft mit der Speisestärke und den Eigelb verrühren. Zum Himbeerpüree geben, unterrühren und alles einmal aufkochen lassen. Crème fraîche unterrühren und die Creme abkühlen lassen.
7. Die Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührer cremig schlagen. Die Himbeermasse portionsweise zugeben, unterrühren und alles zu einer glatten Creme verrühren.
8. Den Brandteig-Ring am besten mit einem Sägemesser im oberen Drittel waagrecht durchschneiden. Deckel abheben und beiseitelegen. Die Himbeercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf dem unteren Boden spritzen. Frische Himbeeren darauf verteilen. Den Deckel auflegen. Paris Brest mit Puderzucker bestäuben und am besten noch einmal kurz kühl stellen vorm Servieren.

