

**Genießen**

**Kevin Kugel**

**Donnerstag, 07.12.2023**

**Schokoladencreme auf einem Cashew-Windbeutel mit weihnachtlichem Sanddorn  
Für 12 Stück**

**Zutaten:**

**Für die Cashewcreme:**

1 Blatt Gelatine  
220 g Milch  
25 g Speisestärke  
1 Ei (Gr. M)  
110 g Sahne  
45 g Zucker  
160 g weiche Butter  
140 g Cashewmus (aus dem Glas; z. B. Naturkostläden, Drogeriemarkt oder Reformhaus)

**Für die Schokoladencreme**

420 g dunkle Kuvertüre (z. B. Ecuador 62 % Kakaoanteil)  
105 g Vollmilch Kuvertüre (z. B. Ecuador 40 % Kakaoanteil)  
330 g Sahne  
330 g Milch  
6 Eigelb (Gr. M)  
60 g Zucker

**Für den Crunch:**

75 g Rohrzucker  
75 g Zucker  
140 g Mehl  
5 g Kakopulver  
120 g kalte Butter

**Für den Brandteig:**

50 g Wasser  
50 g Milch  
45 g Butter  
½ TL Zucker  
2 Prisen Salz  
60 g Mehl  
2 Eier (Gr. M)

**Für den Sanddornfond**

½ Vanilleschote  
200 g Sanddornpüree/-mark/-mus (ungesüßt, gibt es in Feinkostläden oder im gut sortierten Biomarkt/Reformhaus)  
60 g Akazienhonig  
30 g Rohrohrzucker  
1 Zimtstange  
1 Stück Sternanis  
35 g Sanddornbeeren (TK, alternativ getrocknet)



**Außerdem:**

2 Spritzbeutel mit Lochtülle und spitzer Lochtülle  
 Runder Ausstecher (Ø 5 cm)  
 12 Stück Schokotäfelchen oder -plättchen (Ø ca. 6 cm) zum Garnieren  
 geröstete Cashewkerne  
 übrige Sanddornbeeren (TK, alternativ getrocknet)

**Zubereitung:**

1. **Am Vortag für die Cashewcreme-Füllung** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 3 EL kalte Milch, Speisestärke und Ei verquirlen. Übrige Milch, 40 g Sahne und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Stärke-Ei-Mischung unter Rühren zugießen und erhitzen, bis die Flüssigkeit andickt.
2. Puddingcreme in eine Schüssel geben. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Dann Butter und Cashewmus zugeben und alles durchmischen, auskühlen lassen. Creme über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
3. **Ebenfalls am besten am Vortag für die Schokoladencreme** beide Kuvertürensorten fein hacken und in einen hohen Rührbecher geben. Sahne, Milch, Eigelb und Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren bis kurz vorm Kochen erhitzen, bis die Creme dicklich zu werden beginnt. Die Masse durch ein feines Sieb zur Kuvertüre gießen. Kurz ziehen lassen.
4. Die Kuvertüremischung dann mit einem Stabmixer durchmischen. Creme in eine flache Schale oder kleine Auflaufform geben. Zugedeckt mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
5. **Am Serviertag für den Crunch** beide Zuckersorten, Mehl und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
6. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier oder Backmatten ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Teigplatte für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler geben und einfrieren.
7. **Für die Windbeutel** Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf auf dem Herd belassen. Mehl sieben, auf einmal zur Flüssigkeit geben und alles mit einem Kochlöffel sofort zu einem Teigkloß verrühren. Die Masse für ca. 1 Minute unter weiterem Rühren erhitzen (abbrennen).
8. Den Teig in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und lauwarm (ca. 40 Grad) abkühlen lassen.
9. Die Eier verquirlen. Eier nach und nach mit den Knethaken der Küchenmaschine unter die Masse kneten, bis ein glatter leicht glänzender und schwerreißender Teig entsteht. Auskühlen lassen.
10. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (175 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
11. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. In ca. 4 cm großen Kreisen auf das Blech spritzen (aufdressieren).
12. Den Crunch-Teig aus dem Tiefkühler nehmen, daraus mit einem runden Ausstecher Kreise von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.
13. Vorbereitete Crunch-Kreise auf die Brandteigkreise legen.
14. Windbeutel im heißen Backofen ca. 35 Minuten backen. Währenddessen die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.
15. Windbeutel aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
16. **Für den Sanddornfond** die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Vanilleschote und -mark, Sanddornpüree, Honig, Rohrohrzucker, Zimt und Sternanis in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen. Dann auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen.

17. Mischung durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren. Dann die Beeren zugeben und nochmals alles aufkochen. Topf vom Herd ziehen und den Sud erkalten lassen.
18. Für die Windbeutel-Cashewcreme die übrige Sahne (70 g) steif schlagen. Cashewcreme kurz durchrühren. Sahne unter die vorbereitete Cashewcreme ziehen und in einen Spritzbeutel mit spitzer Lochtülle füllen und die Windbeutel füllen.
19. Windbeutel auf Dessertteller setzen. Zum Garnieren je ein Schokoplättchen auflegen.
20. Mit einem Esslöffel aus der Schokoladencreme schöne Nocken ausstechen und auf den Windbeuteln platzieren. Mit gerösteten Cashewkernen garnieren. Kurz vorm Servieren etwas Sanddornsud angießen, dann sofort servieren.