

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 21.07.2023

Tarte Tropézienne (Kuchen aus Saint-Tropez)

Für 12 Stück

### Zutaten:

#### Für den Briochekuchen:

335 g Weizenmehl (Type 405)  
60 g Milch  
3 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
15 g Hefe  
10 g Salz  
165 g zimmerwarme Butter  
3-4 EL Hagelzucker zum Bestreuen

#### Für die Eistreiche:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch

#### Für die Creme:

250 g Butter  
1 Vanilleschote  
500 ml Milch  
120 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
50 g Speisestärke  
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

#### Für die Orangentränke:

100 g Wasser  
50 g Zucker  
50 g Mandarinen- oder Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder Cointraeu)

#### Außerdem:

Kunststoffdose mit Deckel  
Tortenring (∅ 28 cm)  
Butter zum Einfetten  
Backpapier  
Backblech  
Mehl zum Bearbeiten  
Kuchenrolle

### Zubereitung:

1. **Am Vortag für den Briocheteig** Mehl, Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig weitere 5 Minuten kneten, dabei nach und nach die Butter unterkneten.
3. Den Teig in eine große Kunststoffdose mit Deckel geben und über Nacht kaltstellen.
4. Am **nächsten Morgen** einen Tortenring (∅ 28 cm) fetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen.
5. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (∅ 28 cm) ausrollen und in den Tortenring legen.



- 6. Für die Eistreiche** Eigelb und Milch in eine kleine Schüssel geben, verquirlen und den Hefeteig damit bestreichen. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
7. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Gegangenen Hefeteig ein zweites Mal mit Eistreiche bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
9. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 20-30 Minuten backen. Danach Briocheboden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 10. Für die Creme** Butter in 2 Portionen teilen und würfeln.
11. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Milch, Zucker, Eier, Stärke und Zitronenschale in einen mittelgroßen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mischung unter ständigem Rühren aufkochen.
12. Topf von der Kochstelle nehmen und die Hälfte der Butter einrühren. Creme in eine Schüssel geben und kaltstellen.
13. Inzwischen den Briochekuchen am besten mit einem Sägemesser waagrecht halbieren. Unteren Boden mit der Schnittfläche auf eine Platte legen. Oberen Boden mit der Schnittfläche nach oben auf das Backpapier legen.
- 14. Für die Orangetränke** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
15. Likör einrühren und beide Schnittflächen des Briochebodens damit tränken.
- Tipp:** Die Tränke sollte heiß sein, dann zieht sie einfacher in den Briocheboden ein.
16. Für die Creme restliche Butterwürfel zur abgekühlten Creme geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
17. Creme mit einem Teigschaber auf dem unteren Boden verteilen und glattstreichen. Deckel mit der Schnittfläche nach unten daraufsetzen. Tarte Tropézienne kaltstellen.
18. Tarte in 12 Stücke schneiden und am besten bei Raumtemperatur genießen.
- Tipp:** Wahlweise können, bevor der Deckel aufgesetzt wird, frische Früchte auf der Creme verteilt werden.