

Früchtekuchen aus schwerer Sandmasse #6041

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Brot

Frankreich

- 20 g Hefe
- 2 tb Wasser, lauwarm (I)
- 50 g Kristallzucker
- 15 g Salz
- 2 tb Milch (I)
- 40 g Butter
- 1/8 l Milch (II)
- 1/8 l Wasser (II)
- 500 g Mehl
 - Mehl; zum Ruhen und für die
 - Arbeitsfläche
- 260 g Süßrahmbutter; ganz frisch
 - besonders gut
- 1 Ei

* QUELLE

- Gaston Lenotre
- Das große Buch der
- Patisserie
- erfasst von Petra
- Holzapfel

Zunächst drei Mischungen vorbereiten: Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser (I) vermischen, Zucker und Salz in der Milch (I) auflösen und schließlich die Butter mit Wasser (II) und Milch (II) in einem kleinen Topf aufsetzen und auf 30°C erhitzen. Das Mehl in die Rührschüssel oder Küchenmaschine sieben. Bei kleiner Geschwindigkeit zunächst das Zucker-Salz-Milch-Gemisch hineinarbeiten. Dann die Butter-Wasser-Milch-Mischung und zum Schluss die vorgegangene Hefe zufügen und einrühren. Der Teig ist jetzt geschmeidig-weich und gut temperiert. Nach 1 Minute rühren löst er sich von den Wänden. Mit einem sauberen Tuch zudecken und an einem 25°C warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, diesen auf eine leicht bemehlte, flache Gratinform legen und ein wenig plattdrücken, damit er besser abkühlt und mindestens 2 Stunden (3 Stunden schaden nicht) zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen. 2/3 der Teigfläche mit der halben Buttermenge, in nussgroße Stücke geteilt, bedecken - die Butter muss etwas weicher als der Teig sein. Zu drei Lagen zusammenfallen, mit dem nicht mit Butter bedeckten 1/3 beginnen. Wie für den klassischen Blätterteig eine Tour geben. Wieder

auf die Gratinform legen, zudecken und erneut wenigstens 2 Stunden, besser über Nacht (dann geht der Teig noch schöner) in den Kühlschrank stellen. Noch einmal auf bemehlter Unterlage zu einem Rechteck ausrollen, wie oben beschrieben zu 2/3 mit Butternuessen bedecken, zusammenfalten und nach einer einfachen Tour zu einer Fläche von etwa 20x25 cm ausrollen. Wieder 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann 3 mm dick ausrollen, wobei ein Band von 90x30 cm entsteht, wenn Sie stets nur in eine Richtung drücken. Dieses Band längs in 2 Streifen schneiden. Jeden dieser Streifen in 15 Dreiecke teilen, die jeweils nur eine schmale Grundseite haben sollen. Diese Dreiecke aufrollen, dabei an der Grundfläche beginnen, so dass die Spitze zuletzt aufgewickelt wird. Zu Hörnchen biegen. Ein Backblech mit Butter einstreichen oder mit Backpapier belegen. Die Hörnchen darauf legen, dabei darauf achten, dass zwischen ihnen ausreichend Platz bleibt. Mit verquirltem Ei bestreichen, damit sie nicht austrocknen. Nun 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. 1/4 Stunde vor Backbeginn den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Hörnchen erneut mit verquirltem Ei bestreichen und in den 200°C heißen Ofen schieben. Die Hörnchen etwa 15 Minuten backen. Die Backzeit variiert immer, deshalb aufpassen, wenn die Hörnchen sich braun färben. Auch werden nicht alle Hörnchen zu gleicher Zeit fertig. Daher zum Schluss einige noch etwas länger backen.

Falls sie alle 30 Hörnchen backen wollen, müssen Sie nacheinander auf 2 Blechen backen.

Einfrieren: Diese Hörnchen lassen sich sehr gut einfrieren. Sie werden noch lauwarm einzeln, nebeneinander, so dass sie sich keinesfalls berühren, auf einen Teller gelegt und ins Gefrierfach gestellt. Wenn sie hart sind, nimmt man sie heraus und füllt sie in einen großen Gefrierbeutel um, dem man sie nach Bedarf entnehmen kann. 15 Minuten vor Gebrauch den Ofen auf 250°C vorheizen. Die Hörnchen genau 5 Minuten darin backen, bis sie vollkommen aufgetaut und durchgewärmt sind. Sie halten sich eingefroren gut 2 Wochen.

Der Teig für die Croissants wird auch für die Schokoladenbrötchen verwendet. Sie können aus der hier angegebenen Menge 15 Croissants und 15 Pains au chocolat (s. Rezept) backen.