

Französisches Himbeer-Gebäck

8 Personen

ZUTATEN

Für das Gebäck:

60 g Butter
¼ TL Salz
1 TL Zucker
85 g Weizenmehl (405)
3 große Eier, leicht geschlagen
125 ml Wasser
Zesten einer Limette
50 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

500 ml Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt
6 Eigelb
120 g Zucker
50 g Speisestärke
200 g weiche Butter
200 g frische Himbeeren
Puderzucker



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft mit Dampfzugabe gering auf niedriger Stufe vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und je vier Kreise mit 8 cm Durchmesser darauf einzeichnen.

Butter, Salz, Zucker, Wasser und Limettenschale in einen Topf geben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Mehl in den Topf geben und kräftig rühren, bis sich die Mischung vom Rand löst. Das dauert etwa eine Minute. Diese Mischung in eine Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.

Französisches Himbeer-Gebäck

ZUBEREITUNG

Nun langsam die Hälfte vom geschlagenen Ei dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Nach und nach je einen weiteren Esslöffel Ei hinzufügen und gut verquirlen. Dies ist wichtig, da die Konsistenz nicht zu dick und nicht zu flüssig sein darf. Es kann sein, dass man nicht die ganze Eimenge benötigt.

Sobald die richtige Konsistenz erreicht ist, kann man aufhören.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen, an der Spitze 1,5 bis 2 cm aufschneiden und den Teig auf die markierten Kreise spritzen. Leicht mit dem restlichen Ei bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. 40-45 Minuten backen, bis das Gebäck knusprig und trocken ist. Beiseite stellen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Puddingfüllung zubereiten: Dafür Milch und Vanille in einem Topf stark erhitzen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Zucker und Speisestärke verquirlen, bis man eine glatte Flüssigkeit hat. Nun langsam die heiße Milch zu den verquirlten Eiern geben und dabei ständigiterrühren. Sobald die gesamte Milch mit den Eiern vermischt ist, diese Mischung wieder in den Topf geben. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Füllung eingedickt ist. In eine Schüssel umfüllen, die Oberfläche des Puddings mit etwas Frischhaltefolie abdecken und vollständig abkühlen lassen.

Diese Puddingfüllung in die Schüssel eines Standmixers geben und mit dem Rührbesen schlagen. Langsam esslöffelweise die weiche Butter hinzufügen und weiterschlagen. Einige Minuten weiterschlagen, bis die Masse glatt ist. In einen Spritzbeutel geben. Die Gebäckringe mit einem Messer halbieren, mit der Puddingfüllung füllen, einige Himbeeren darauf geben und mit dem oberen Gebäckteil abdecken.

Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.