

Rezept

Croque en bouche

Ein Rezept von Croque en bouche, am 19.04.2025

Zutaten

FÜR DEN BRANDTEIG:

175 g Milch	50 g Butter
2 TL Zucker (10 g)	1 Msp. Salz (2 g)
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	50 g Mehl (Type 405)
50 g Speisestärke	3 Eier (Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Vanilleschote	300 ml Milch
50 g Zucker	30 g Vanillepuddingpulver
1 Eigelb (Größe M)	200 g Sahne
2 Blatt Gelatine (3 g)	

FÜR DEN KAREMELL:

ca. 150 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte mit 16 Profiteroles | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Für den Brandteig die Milch mit Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und in eine Schüssel sieben. Die Mehlmischung in die kochende Flüssigkeit geben. Die Masse mit einem Holzkochlöffel gut verrühren und »abbrennen«, das heißt, so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Die Masse auf einen Teller geben und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 20 Min. abkühlen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen und ein Blechgefäß auf den Boden stellen.
2. Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel geben. Die Eier verquirlen und nur so viel davon nach und nach mit dem Kochlöffel unter die Masse rühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist. (Der Teig sollte allerdings nicht so weich sein, dass er vom Löffel tropft.)
3. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer 10-mm-Lochtülle füllen und 16 walnussgroße Tupfen (ca. 3 cm Ø) mit ca. 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und das Blechgefäß mit Wasser füllen. Die Profiteroles in ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Füllung die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. $\frac{1}{4}$ l Milch mit der Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Die restliche Milch mit Puddingpulver, Eigelb und Vanillemark glatt rühren und in die Vanillemilch geben. Ein paarmal unter Rühren aufkochen. Die Vanilleschote entfernen und den Pudding in eine Schüssel füllen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken (damit sich keine Haut bildet) und den Pudding ca. 1 Std. kühl stellen.

5. 2 EL Sahne in einen Topf geben, die restliche Sahne in das Tiefkühlfach stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Pudding durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne im Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Gelatinemischung unter den Pudding rühren. Die restliche Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben.

6. Die Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit 4-mm-Lochtülle füllen und kleine Portionen in die Profiteroles spritzen. Dafür am besten an den Gebäckkugeln eine Stelle suchen, die bereits beim Backen leicht aufgerissen ist. Die Profiteroles kurz in den Kühlschrank stellen.

7. Für den Karamell in einem weiten Topf den Zucker gleichmäßig verteilen und ohne Rühren goldbraun karamellisieren. Den Topf vom Herd nehmen.

8. Die Profiteroles ein Stückchen weit in den Karamell tauchen (Vorsicht, der Karamell ist sehr heiß!) und auf einer Platte 6 Stück im Kreis zusammensetzen (der Karamell klebt sie zusammen). Als zweites Stockwerk, etwas in die Kreismitte versetzt, 5 Profiteroles zusammenkleben, als drittes Stockwerk, wieder leicht nach innen versetzt, 4 Profiteroles nebeneinandersetzen und zum Abschluss den letzten Profiterole als Spitze auf die Pyramide setzen.

9. Den restlichen Karamell, falls er bereits fest zu werden beginnt, nochmals kurz erwärmen (Vorsicht, er wird schnell dunkel und schmeckt dann bitter!). Mit einer Gabel nacheinander beliebig viele Fäden aus dem Karamell ziehen und zügig als wildes Gespinnst über den Croque en bouche legen (»spinnen«). Den Croque en bouche bald servieren, denn der Karamell zieht schnell Feuchtigkeit und wird dann weich.