Nah&Frisch



Madeleine und Florian Ankner, www.dasbackstuebchen.de, Hölker Verlag. Professional

Brandteigkränze mit Nougatobers und Cranberry-Kompott

Griaß di Rezepte | Jause | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●●○

Für das Nougatobers die Hälfte des Obers aufkochen. Vom Herd nehmen. Nougat würfeln und unter Rühren im Obers schmelzen lassen. Das restliche Obers unterrühren. Im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen (am besten über Nacht). Das ist wichtig, damit die Creme nicht gerinnt. Für den Brandteig Milch mit Wasser, Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Sobald die Butter geschmolzen ist und die Mischung kocht, den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel gut unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Masse unter Hitzezufuhr so lange abbrennen, bis sich der Teig zu einem Knödel formt, vom Topfboden löst und dort eine weiße Stärkeschicht hinterlässt. Dies dauert 2–3 Minuten. Den Teig anschließend 1–2 Minuten in einer Rührschüssel mit den Knethaken oder der Küchenmaschine rühren, damit er lauwarm abkühlt. Ein Ei unterrühren, bis es sich vollständig mit dem Teig verbunden hat. Die weiteren Eier nach und nach zugeben, dabei stets die Konsistenz des Teigs prüfen: Fällt der Teig sehr zäh von einem Holzlöffel, ist die Konsistenz perfekt. Die fertige Masse soll glatt sein und glänzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Brandteig in den Spritzbeutel füllen. Auf einen Backpapierbogen 6 Kreise (Ø 8 cm) mit etwas Abstand zueinander zeichnen. Den Bogen wenden, auf ein Backblech legen und den Teig entlang der Linien aufspritzen. Ein Ei verquirlen und die Kränze damit bestreichen. Mit den Haselnüssen bestreuen. 20 Minuten goldbraun backen. Die Backofentür dabei nicht öffnen, sonst kann die Brandmasse zusammenfallen. Die Kränze herausnehmen und auskühlen lassen. Für das Cranberry-Kompott die Cranberrys mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen (Vorsicht: Die Schale platzt beim Erhitzen). Auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Cranberrys weich sind und die Masse dickflüssig ist. Auskühlen lassen.

Die abgekühlte Nougatcreme mit dem Obers standmittel steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Brandteig- Kränze waagrecht halbieren. Je 1 EL Cranberry-Kompott auf dem unteren Teil der Kränze verteilen. Nougatcreme großzügig aufspritzen. Die obere Kranzhälfte auflegen, mit

etwas Puderzucker bestäuben. Je 2 kleine Punkte mit Creme auf die Kränze spritzen und 2 gezuckerte Cranberrys und Rosmarinstücke darauflegen.

Zutaten

ZUTATEN 6 KRÄNZE

FÜR DAS NOUGATOBERS:

500 ml Obers

125 g Nougat

8 TL vegans Obersstandmittel (z. B. San-apart)

FÜR DEN BRANDTEIG:

65 ml Milch

65 ml Wasser

½ TL Zucker,

1 Prise Salz

35 g Butter

80 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

2–3 zimmerwarme Eier,

plus 1 Ei zum Bestreichen

ca. 50 g Haselnusskerne, gehobelt

FÜR DAS CRANBERRY-KOMPOTT:

100 g Cranberrys

60 g Rohrohrzucker,

80 ml Wasser

AUSSERDEM:

Spritzbeutel mit Blüten- oder Sterntülle

(13 mm), 1 zimmerwarmes Ei

Puderzucker zum Bestäuben

gezuckerte Cranberrys und
Rosmarinzweige