

Croque en Bouche



Einkaufsliste:

Für den Teig:

4 Eier
150g Mehl (Typ 550)
Prise Salz
200ml Wasser
110g Butter

Für die Füllung

4 EL Puderzucker
250ml Sahne
200g Mascarpone
Etwas Vanillemark
1 TL Zimt

Für das Karamell

350g Zucker
100ml Wasser

So wird's gemacht:

Für den Teig: Wasser, Salz und Butter in einen hohen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Mehl sieben. Eier schaumig schlagen. Sobald Butter und Wasser erhitzt sind und die Butter vollständig geschmolzen ist, Masse kurz zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und Mehl in die Masse geben und gut umrühren, sodass ein seidiges Teigbällchen entsteht. Diesen im Topf zurück auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald der Teig leicht am Topfboden haften bleibt, gut rühren und von der Herdplatte nehmen. Nun 1/3 der Ei-Masse in den Teig geben, gut verrühren, nach und nach das restliche Ei bis auf etwa 1 Esslöffel hinzufügen. Immer wieder gut umrühren, sobald die Masse zähflüssig ist, kein weiteres Ei mehr hinzugeben. mit Blech mit Backpapier auslegen und leicht Mehl auf das Backpapier sieben. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Teig mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech rund oder in lange Streifen spritzen. Teigteilchen mit dem restlichen Ei bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Teig im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober/Unterhitze 15 Minuten backen. Die Teigteilchen sollten leicht goldbraun und knusprig sein. Alle Teigteilchen an der Seite mit einem Holzstäbchen leicht einstecken und nochmals bei 160°C Ober/Unterhitze für 5-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Derweil Creme vorbereiten.

Für die Füllung: Sahne aufschlagen, Puderzucker, Zimt und Vanillemark hinzugeben, Mascarpone unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Windbeutel von der Seite einstecken und mit Creme befüllen.

Sobald die Windbeutel mit der Creme gefüllt sind, diese in dem Kühlschrank zwischenlagern. Nun Karamell anfertigen. Hierfür Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, erhitzen und karamellisieren. Sobald die Masse bräunt von der Herdplatte nehmen, leicht abkühlen lassen. Windbeutel in das Karamell tunken und kreisförmig auf einem Teller nebeneinander anrichten. Nach oben hin schmaler werden. Für das Karamellnetz Löffel in das Karamell tunken und um den Windbeutel tannenbaum kreisen lassen, bis das Karamell keine Fäden mehr zieht, mit dem restlichen Karamell fortfahren.