

Brandteigkranz mit Nougat-Creme-Füllung

Französische Spezialität aus Brandteig mit einer Praliné-Creme aus Nougat und Butter.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Nougat-Creme:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
100 g Zucker
60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
5 Eigelb (Größe M)
500 ml Milch
200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
250 g weiche Butter

Brandteig:

125 ml Wasser
125 ml Milch
100 g Butter
1 TL Salz
150 g Weizenmehl
etwa 4 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Puderzucker

1 Nougat-Creme:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Zucker, Gustin und Eigelb mit etwa 100 ml Milch verrühren. Übrige Milch mit dem Vanillemark und der -schote zum Kochen bringen. Angerührtes Gemisch hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen und etwa 1 Min. weiterkochen. Pudding in eine Schüssel geben, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

2 Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Darauf einen Kreis (Ø 20 cm) zeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Brandteig zubereiten:

Wasser, Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen").

- 4 Teig in eine Rührschüssel geben. 3 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt.
- 5 Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 15 mm) geben und zunächst den Kreisrand mit Teig nachspritzen. Einen weiteren Kreis innerhalb direkt an den ersten Kreis aufspritzen. Übrigen Teig als dritten Teigkreis mittig auf die ersten beiden Teigkreise spritzen (Abb. 1).



- 6 **Bestreichen und Bestreuen:**
Teig mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 50 - 55 Min.

Vom Kranz sofort nach dem Backen einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 7 Nougat in Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vanilleschote aus dem Pudding entfernen und mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Weiche Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren und zum Schluss den Nougat unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 15 mm) geben und etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 8 Den Boden des Kranzes auf eine Platte geben. Die Creme gleichmäßig darauf spritzen (Abb. 2). Den Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

