

# Brioche-Kuchen mit Karamell-Creme

Dieses Rezept lässt das Herz von allen Kuchen-Fans höher schlagen: Der Brioche-Kuchen mit Karamell-Creme ist Balsam für die süße Seele.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 6,2 h

**Gesamtzeit:** 7,8 h



## Zutaten

	Staubzucker (zum bestäuben)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Brioche-Teig

	80 g Mehl
1 EL	<a href="#">Honig</a>
60 ml	Milch
1 TL	Trockengerm
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
2 EL	Mandelblättchen
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

## Für die Karamellcreme

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	Stärkemehl
240 ml	Milch
70 g	<a href="#">Zucker</a>

2 EL	Wasser
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Für den Rumsirup

110 g	<a href="#">Zucker</a>
180 ml	Wasser
4 EL	<a href="#">Rum</a>

## Zubereitung

1. Für den **Brioche-Kuchen mit Karamell-Creme** zunächst den Brioche-Teig zubereiten. Dazu die Milch mit dem Honig erwärmen und in einer Schüssel mit Germ vermengen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Dann nach und nach die Eier, Mehl, Zucker und Salz unterrühren. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten, der sich von selbst von der Schüssel löst.
3. Dann Butter unter den Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf mehrmals kräftig durchkneten. Zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben. Zugedeckt 1,5-2 Stunden gehen lassen.
4. Wenn der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat, noch einmal durchkneten und dann wieder abgedeckt in eine Schüssel geben. Erneut abdecken und für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.
5. Am nächsten Tag eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Fünf Kugeln rundherum in die Form legen und die sechste Kugel in die Mitte setzen.
6. Alle Kugeln mit der Hand leicht flach drücken und die Form mit Frischhaltefolie abdecken. Ungefähr 1 weitere Stunde gehen lassen, bis der Teig soweit aufgegangen ist, dass er die Form fast komplett ausfüllt.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Teig mit Eigelb einpinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen 30-35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
8. Währenddessen einen Rum-Sirup zubereiten. Dazu Zucker mit Wasser und Rum verrühren und leicht erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen.

9. Dann die Creme zubereiten. Dazu Ei mit Stärke verquirlen und mit 1/4 der Milch glatt rühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf aufkochen und dann auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, dabei ständig umrühren.
10. Zucker mit Wasser in einem anderen Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Dann (ohne Rühren) weiter kochen lassen, so dass der Zucker karamellisiert und eine goldene Farbe annimmt.
11. Den Zuckersirup vom Herd nehmen und vorsichtig in die heiße Milch gießen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und dann unter ständigem Rühren köcheln lassen bis sich der Karamell zu einer glatten Masse aufgelöst hat.
12. Etwa 1/4 der Karamell-Masse mit der Ei-Milch-Stärke-Mischung verrühren und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren die Butter darin schmelzen lassen und die Creme dann durch ein feines Sieb passieren.
13. Vanille-Extrakt und Salz unterrühren und den Pudding dann in eine Schüssel füllen. Diese in eine größere, mit etwas Eiswasser gefüllte Schüssel stellen, aber Achtung: Es darf kein Eiswasser in den Pudding gelangen. Abkühlen lassen.
14. Inzwischen den Kuchen mit einem scharfen Messer horizontal in zwei gleich große Hälften schneiden. Beide Schnittflächen mit dem Rum-Sirup beträufeln. Den steif geschlagenen Obers unter den Karamellpudding heben.
15. Den Sahne-Karamell-Pudding auf der unteren Hälfte des Kuchens aufschichten, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Vorsichtig die obere Kuchenhälfte darauf setzen. Mit Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

## Tipp

Zum Brioche-Kuchen mit Karamell-Creme einen Klecks Schlagobers und/oder frische Früchte (z.B. Erdbeeren oder Kirschen) servieren.