Paris-Brest

Ein Rezept mit Tradition: Dieser köstliche Kuchen heißt Paris-Brest und wird schon seit über 100 Jahren in Frankreich zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

350 ml	Schlagobers (für die Nougat-Sahne)
100 g	Nougatpralinen (für die Nougat-Sahne)

Für den Teig

100 ml	Wasser
100 ml	Milch
90 g	Butter
100 g	Mehl
2 EL	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
120 g	Mandeln (gehobelte)

Zubereitung

1. Für den Kuchen namens Paris-Brest zuerst den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Milch mit dem Wasser in einen Topf geben und erwärmen. Butter und Zucker hinzufügen und die Flüssigkeit aufkochen lassen, bis die Butter schmilzt.

2. Vom Herd nehmen, dann Mehl und Salz unterrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze 4 Minuten lang weiterrühren, bis aus der Masse ein halbfester Teig entsteht. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel umfüllen.

3. Nach und nach Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf das Backpapier mehrere Kreise formen.

4. Eigelb verquirlen und die Kreise großzügig damit einpinseln. Gleichmäßig mit den Mandeln bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, dabei auf gar keinen Fall die Ofentür öffnen, da der Teig sonst in sich zusammenfällt.

5. Erst nach der Backzeit den Ofen öffnen und die Teigringe bei geöffneter Ofentür noch weitere 10 Minuten im Ofen ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit Nougat im heißen Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Schlagobers verrühren. Die Nougat-Sahne (Crème Chantilly) im Kühlschrank abkühlen lassen.

7. Die Kuchenkreise quer aufschneiden. Die Crème in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die unteren Hälften spritzen. Die oberen Hälften daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Alternativ kann Paris-Brest mit klassischer Buttercreme gefüllt werden.