

## Rezept zum Film MARIA TRÄUMT – ODER: DIE KUNST DES NEUANFANGS

für 6 kleine Paris Brest Kuchen von



### ZUTATEN

#### Für die Haselnusspaste:

60g Haselnüsse • 60g Zucker • 1 EL Wasser

#### Für die Crème Mousseline:

250ml Milch • 4 Eigelb (M) • 2 EL Zucker • 1 EL Speisestärke • 200g weiche Butter

#### Für den Brandteig:

100g Milch (3,5%) • 100g Wasser • 1 EL Zucker  
• 1 Prise Salz • 90g Butter • 100g Mehl (Type 550)  
• 3 Eier (M), plus ggf. eins mehr

#### Zusätzlich:

etwas Milch zum Bestreichen • 2-3 EL gehobelte  
Mandeln • mehrere Eiswürfel • etwas  
Puderzucker zum Servieren



### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C (350°F) Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haselnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für 8-10 Minuten anrösten. Aus dem Ofen holen und die Nüsse auf ein sauberes Küchentuch geben und damit einschlagen – kurz ausdampfen lassen, dann mit dem Tuch die Schalen der Haselnüsse abreiben. Sollten nicht alles komplett sauber werden, ist das kein Problem. Zur Seite stellen. Das Blech mit einem sauberen Stück Backpapier bereithalten.
2. Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und so lange erhitzen, bis das Wasser komplett verdunstet ist und der Zucker beginnt zu schmelzen – den Zucker vorsichtig karamellisieren lassen, bis er eine Bernsteinfarbe bekommen hat. Den Topf vom Herd nehmen, die gerösteten Haselnüsse dazugeben und unterrühren. Sofort auf das vorbereitete Blech geben und etwas verteilen – komplett abkühlen lassen. Das entstandene Haselnuss-Krokant in kleinere Stücke brechen und in einem leistungsstarken Mixer/Küchenmaschine so lange mixen, bis eine feine Paste entsteht. In ein sauberes Gefäß füllen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen (max. 2 Wochen).
3. Die Milch für die Crème mit der Haselnusspaste in einem kleinen Topf verrühren und erwärmen, bis sich die Paste aufgelöst hat. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe, Zucker und Speisestärke in einer kleinen Schüssel aufschlagen, bis die Masse schaumig und dickflüssig ist. Zur abgekühlten Milch im Topf dazugeben und verrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sich eine dickflüssige, puddingartige Masse bildet. Vom Herd

ziehen und sofort mit einem Stück Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Komplet abkühlen lassen, dann für mindestens für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die weiche Butter für die Crème in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und hell und luftig aufschlagen. Die abgekühlte Haselnuss-Milch-Masse nach und nach dazugeben und unterrühren. Einige Minuten aufschlagen, bis eine lockere und cremige Masse entstanden ist. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

5. Für den Brandteig Milch, Wasser, Zucker und Salz in einem Topf verrühren. Butter dazugeben und dann auf dem Herd erhitzen, bis die Butter komplett geschmolzen ist. Einmal aufkochen lassen, dann das Mehl in einem Rutsch dazugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren – das Mehl bindet die Flüssigkeit und bildet einen recht kompakten Teig. Kontinuierlich und kräftig rühren und den Teig durch die Hitze im Topf "abbrennen" – dabei sollte sich eine helle Schicht auf dem Boden des Topfes bilden. Die Masse in eine Rührschüssel geben, kurz weiter rühren und ein wenig abkühlen lassen (2-3 Minuten).

6. Wenn die Masse nicht mehr heiß ist, kann man die Eier einzeln unterrühren. Ich verwende ein Handrührgerät mit Knethaken – geht aber auch mit Kochlöffel, dauert nur länger. Jedes Ei sollte komplett untergerührt sein, bevor das nächste dazu kommt. Der Teig sollte am Ende durchaus etwas kompakt sein, aber geschmeidig und glänzend. Wenn man Knethaken oder Kochlöffel aus dem Teig zieht, sollte er "V-förmig" heruntertropfen/fallen. Sollte das nach drei Eiern nicht der Fall sein, dann verquirlt ein viertes Ei und rührt nach und nach etwas davon unter, bis die Konsistenz passt. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf zwei Backbleche mit Backpapier Teigkreise mit einem Durchmesser von etwa 11 cm aufspritzen – hier hilft es, vorab Kreise auf die Unterseite des Backpapiers zu zeichnen, damit alle Kreise gleich groß werden. Die Teigkreise für etwa 10-15 Minuten ruhen lassen – währenddessen kann man den Backofen vorheizen.

7. Den Ofen auf 200°C (390°F) Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiswürfel bereithalten. Die Teigkreise vorsichtig mit etwas Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Das erste Backblech in den Ofen schieben und 1-2 Eiswürfel auf den Boden des Ofens legen/werfen und für etwa 25-30 Minuten backen. Den Ofen zwischendurch nicht öffnen! Der Brandteig ist perfekt, wenn er schön aufgegangen ist, eine knusprige Oberfläche hat und eine goldbraune Farbe aufweist. Aus dem Ofen holen und die Ringe mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Vorgang (inkl. Eiswürfel) mit dem zweiten Blech wiederholen.

8. Die komplett abgekühlten Brandteig-Ringe mittig aufschneiden. Die Crème Mousseline ggf. noch einmal kurz aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die unteren Hälften der Teigringe mit der Creme füllen. Deckel aufsetzen und mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

**Bon appétit!**

