Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MINI SAINT-HONORÉ MIT VEILCHEN UND BROMBEEREN

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Hoooo wie schön! Das habe ich mir gesagt, als ich mit dem Zusammenbasteln fertig war. Dann habe ich gedacht, dass es wieder so ein Rezept zum Angeben bei der Schwiegermama sein wird! Also, kurz gefasst: **das perfekte Rezept für Euch, kurz vor den Feiertagen** □□

Es ist die kleine Version von dem bekannten **Saint Honoré Kuchen**. Es ist eigentlich der **König aller Kuchen**, weil er, im Originalrezept, sämtliche Basis Patisserie-rezepte (Brandteig, Blätterteig, Baiser, Crème Patissière, Crème Chantilly, Karamell) kombiniert. Ich habe es für mein Buch schön und komplett zubereitet, aber zu Hause habe ich eine **einfache und „schnelle“ Version gezaubert.** Ich habe mich an das Essenziell gehalten und das Rezept sehr vereinfacht. Aber es hat dem Geschmack nicht geschadet, also habe ich kein schlechtes Gewissen! □□

Ich wollte es unbedingt mit Brombeeren machen aber dann war die Frage, welche Creme am besten mit den Beeren harmonieren könnte? Ich wollte nicht unbedingt mit Vanille backen und habe mich deswegen für Veilchen entschieden. Selbstverständlich schmeckt es super gut mit Vanille und Ihr könnt es auch so machen, aber ich fand es interessanter mit Veilchen.

Mann kann auch die Creme mit Rosen oder Lavendel abschmecken, indem man die Milch mit 1/2 TL Lavendelblüten oder 1 zerdrückte Rosenknospen köchelt. Dann wird die Milch durch ein Sieb gegossen, um die Blüten zu entfernen und die Creme wird dann wie gehabt eingerührt.

Brandteig Tipps im Podcast

Hier kannst du noch einiges über Brandteig lernen. Viel Spaß beim Zuhören!

Folge 7: Brandteig / Windbeutel
1x

- 0,75x
- 1x
- 1,25x
- 1,5x
- 1,75x
- 2x

--:--

Audio herunterladen

Zutaten für 8 mini Saint-Honoré Törtchen:

Brandteig: 65 ml Milch, 65 ml Wasser, 60 Butter, 2 EL Zucker, 1 Prise Vanille, 65 g Mehl, 2 Eier

1/2 Blätterteig (mit Butter), 1 Eigelb+2 EL Milch

Crème Patissière à la violette (Veilchen Konditor Creme): 3 Eigelbe, 40 g Zucker, 25 g Mehl, 200 ml Milch, 2 Tropfen Veilchenaroma oder 1 EL Veilchen Sirup (oder 1 Messerspitze Vanillemark)

250 g Brombeeren, 70 g Puderzucker und Cassis Lebensmittelfarbe.

Chantilly**:** 250 ml (sehr kalte) Schlagsahne, 50 g Mascarpone, 25 g Zucker

Utensilien: große Lochtülle, Spritzbeutel, Choux-Backmatte, oder ein Backmatte, Teigschaber, Kochlöffel, Pinseln,

1- Der Boden und die Choux (Windbeutel)

Den Windbeutelteig vorbereiten (für die Schritte in Fotos könnt Ihr hier mal schauen) :

- in einem Kochtopf die Milch, das Wasser, die Butter, die Vanille und den Zucker geben. Das Ganze erhitzen, bis der Zucker und die Butter geschmolzen sind.
- auf ein Mal das Mehl in den Kochtopf geben und mit einem Holzlöffeln kräftig rühren bis der Teig wie Knete wird.
- Diesen festen Teig in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät die Eier, ein nach dem anderen hineinschlagen. Den Teig weiter 2 Minuten schlagen bis es schön cremig wird.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer 12 mm oder 15 mm Lochtülle füllen und auf den nächsten Schritt warten.

Jetzt, 6 Kreise (8 cm Durchmesser) aus dem Blätterteig heraus schneiden, und auf eine Backmatte (oder mit Backpapier belegtes Backblech) legen. Dann, auf jedem Ring einen Kreis aus Brandteig spritzen. (siehe Foto…kurz vor dem Rand!) Diese Ringe und Kreis mit der Mischung aus 1 Eigelb und 2 EL Milch bepinseln.

Auf einem zweiten Backblech kleine 2-3 cm große Kugeln spritzen und ebenfalls mit der Eier-Milch Mischung pinseln.

Das Backen: Normalerweise sollte man die 2 Blech separat backen, um ein perfektes Ergebnis zu bekommen. Aber dieses Mal hatte ich ehrlich gesagt keine Zeit und ich habe alles auf ein Mal in den Backofen getan.

Also ich habe das Blech mit dem Blätterteig kreisen in die Mitte des Backofens platziert und das Blech mit den kleinen Choux habe ich in die unterste Schiene des Backofens platziert.

Das Ganze habe ich dann bei **180-185 °c Umluft 35 Minuten** gebacken! **ACHTUNG**! **Nicht vergessen, die Backofentür leicht offenzulassen** (ich tue immer einen Holzlöffel in die Backofentür-Öffnung rein)!!

2- Creme Patissière:

Die Creme Patissière ist wie immer mein Rezept (für Fotos könnt Ihr sehr gern hier mal schauen!)

- Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird. Dann das Mehl und 2 Tropfen Veilchen Aroma (oder Vanille) dazu geben.
- In dieser Zeit, die Milch leicht erhitzen. Dann sie auf die Eiermischung geben und schön rühren.
- Wenn alles sich in der Milch gelöst hat, die Masse wieder in den Kochtopf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze die Creme cremig rühren.

- Die Creme muss so dick wie eein Pudding werden. Ich lasse die Creme kurz abkühlen und dann gebe ich es in eine Spritzbeutel (mit einem 7 mm Lochtülle).

3- Basteln:

Die kleine Choux (Windbeutel) leicht unter dem Boden anstechen. Die Choux mit der Creme patissière füllen.

Ich habe auch 2 oder 3 kleine Löcher in die Ring (auf den Blätterteigböden) gemacht und dann die Creme patissière reingespritzt. Den Zuckerguss zubereiten mit ein bisschen Cassis Lebensmittelfarbe, und jeder Choux und die Ringe hineintauchen. Dann habe ich, die Choux direkt auch die Ringe platzieren, ein paar frische Brombeeren in die Mitte platzieren…

… auf jeden Ring gebe ich 3 Choux …

Die Chantilly zubereiten (einfach den Mascarpone mit den Zucker und 2 EL Sahne schlagen und dann peu à peu die restliche Sahne hinein geben bis die Creme schön steif ist!)

Ich habe die Chantilly dann mit einer 5er Sterntülle an den Seiten gespritzt, und ein bisschen noch oben…

Und dann einen letzten Choux obendrauf platziert. Dann kann man nach Wunsch und Lust die Saint-Honorés dekorieren. Bei mir war es mit frischen Brombeeren und kandierten Veilchen.

Ich habe auch welche mit Himbeeren gemacht und noch 1 mit nur kandierten Veilchen und Pfefferminze beschmückt… es ist einfach so hübsch, dass man sich nicht richtig entscheiden kann ! □□

Et voilà ! Da habt Ihr wieder ein Rezept zum Angeben… □□

Ich wünsche Euch noch einen schönen Sonntag!

Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de