Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SPEKULATIUS-KUCHEN WINTER VILLAGE

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Letzte Woche haben wir die neue Silikonform von Silikomart „Winter Village“ bekommen. Sie ist einfach sooo wunderschön und ich habe mich darauf so gefreut! Aber sie ist (war) eigentlich nur als Eistorten-Form gedacht. Also man sollte sie nur benutzen, um Parfaits zu zaubern. Die Form besteht aus 2 Silikonform-Hälften und einem Plastik-Behälter, in dem man die 2 Hälften legen kann.

Ich war ein bisschen traurig, dass man damit nicht Bachen konnte. Aber kennt ihr den Spruch „L’impossible n’est pas francais!“ (das Unmögliche ist nicht französisch).

Ich habe in meine Kuchenform Reserve geschaut und eine große Kastenform (also bei mir war es die Toastform aus Exoglass) gefunden, bei der beide Silikon-Teile passen würden. Sie war zwar ein bisschen zu lang aber ich habe das Ende mit etwas Backpapier gestopft.

Dann kam die Frage, wie viel Kuchen Teig (oder welche Portion) man für den Kuchen braucht? Und ja, ich musste es auch ausprobieren. Es bedeutet, den Kuchen mehrere Male backen, wiegen, probieren, und manchmal wegwerfen.

Dieses Mal war es einfach zu wenig. Ich hatte das Rezept für 2 Eier gemacht, aber konnte damit nur die Hälfte der Backform füllen. Somit habe ich noch „ganz schnell“ eine zweite Portion gemacht (deswegen auch die 2 verschiedenen Farben in meinem Kuchen (in der Mitte).

Ein anderer wichtiger Punkt ist die **Backzeit**. Da die Hitze durch 2 Backformen durchkommen soll, dauert die Backzeit einfach länger: statt 40-45 Minuten, musste ich 30 bis 35 weitere Minuten, also fast 1 Stunden 20 Minuten bei 180°C backen.

Wie groß sollte die Kastenform sein?

Ich habe mein Toastbrot Backform genommen. Sie misst 27 x 10 x 9 cm. Höhe und Breite sind perfekt. Nur die Länge ist zu groß, 22-23 cm hätten gereicht.

So, und jetzt kommt das total einfache Rezept für diesen wunderschönen Kuchen.

Zutaten für einen spekulatius Kuchen:

4 Eier, 240g Butter, 200 + 20 g Zucker, 250 g Mehl, 2 EL Spekulatius- (oder Lebkuchen-) Gewürz.

Utensilien: **Bûche de Noel Village Backform**

1- Die Eier trennen. Die Butter schmelzen. Die Eigelbe mit 200 g Zucker mischen und schlagen bis es weiß wird. Dann in 2 Mal die Butter, das Mehl + Gewürze in den Teig geben.

Das Eiweiß schlagen. Wenn es schaumig wird, 20 g Zucker dazu geben und weiter schlagen, bis es schön fest wird und glänzt.

Den Teig mit dem Eiweiß in 3 Mal mischen. Am Anfang nicht zu vorsichtig und dann unterheben.

Der Teig sollte schön cremig und homogen sein. Den Teig in die Form geben und ihn schön in den Mulden eindrücken, sodass das Muster später schön herauskommt.

2- Backen:

Den Kuchen in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C 1 Stunde und 20 Minuten backen. Am besten macht Ihr kleine „Stäbchenproben“.

SO haben ich den Kuchen aus den Form bekommen:

Da den Kuchen beim Backen ein bisschen in die Höhe geht, muss man den Boden (wenn man das Dorf aus der Form herausgenommen hat) abschneiden. So kann der Kuchen besser auf der Kuchenplatte legen.

Et voilà, nur noch ein bisschen Puderzucker darauf bestreuen und der Winter kann kommen!

Ich bin total glücklich, dass ich es gewagt habe, in dieser Kuchenform zu backen.

Also traut euch, probiert es einfach aus, ob es in einer kleinen Kastenform passen würde und ab an das Backen!

Bisous und eine schöne Woche!

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