

R e z e p t

GESALZENE KARAMELL- CRAQUELIN CRÉME WINDBEUTEL

GESALZENE KARAMELL-CRAQUELIN CRÉME WINDBEUTEL

süß & salzig, cremig & knusprig

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

Für das Craquelin

100 g Butter bei Raumtemperatur
120 g hellbrauner Zucker
120 g Mehl

Für die Choux-Bällchen

250 ml Wasser
95 g gesalzene Butter
140 g Mehl
4 große Eier

Für die gesalzene

Karamellcreme

200 g Zucker
250 g Butter
2x250 ml Sahne mit hohem Fettgehalt
¼ TL Fleur de Sel



PORTIONEN
20 Stück



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG50

WIE ES GEHT: DAS CRAQUELIN

- SCHRITT 1** Zucker und Butter in einer Schüssel vermischen.
- SCHRITT 2** Mehl dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
- SCHRITT 3** Den Teig leicht flachdrücken und zwischen zwei Lagen Backpapier legen.
- SCHRITT 4** Den Teig zwischen dem Backpapier auf ca. 2mm Dicke ausrollen.
- SCHRITT 5** Den Teig mit dem Backpapier zusammen für mindestens eine Stunde ins Gefrierfach legen.

WIE ES GEHT: DIE CHOUX-BÄLLCHEN

- SCHRITT 1** Den Ofen auf 190C (Umluft) vorheizen.
- SCHRITT 2** Ein Backblech mit Backpapier belegen und mithilfe des Ausstechers 5.5-6cm Kreise aufzeichnen. Das Papier umdrehen, sodass der Teig später nicht direkt die gezeichneten Linien berührt. Diese Kreise dienen als Vorlage für die Größe der Choux-Bällchen.
- SCHRITT 3** Eine Spritztüte mit einer runden, großen Spitze vorbereiten.
- SCHRITT 4** Wasser und Butter in einem mittleren Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

- SCHRITT 5** Sobald die Mischung kocht den Topf von der Hitze nehmen und das gesamte Mehl auf einmal dazu geben. Das Mehl schnell mit einem Holzlöffel in das Wasser einrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und rühren, bis der Teig sich von den Seiten des Topfes zu lösen beginnt und eine Art Kugel formt. Den Topf wieder von der Hitze nehmen und die Mischung für 2 Minuten abkühlen lassen.
- SCHRITT 6** Ein Ei nach dem anderen dazugeben und jedes mit dem Holzlöffel gut einarbeiten. Rühren, bis der Teig komplett gleichmäßig ist.
- SCHRITT 7** Den Teig jetzt in die Spritztüte geben und damit die Kreise auf dem vorbereiteten Backpapier ausfüllen.
- SCHRITT 8** Das Craquelin aus dem Gefrierfach nehmen und 2 Minuten stehen lassen.
- SCHRITT 9** Mit dem gleichen Ausstecher, der als Vorlage für die Kreise benutzt wurde, jetzt das Craquelin ausstechen. Immer einen Kreis Craquelin vorsichtig auf den Choux Teig drücken.
- SCHRITT 10** Das Blech in den Ofen schieben und für 25 Minuten backen.
- SCHRITT 11** Wenn die Bällchen fertig sind aus dem Ofen nehmen und sofort ein kleines Loch in die Seite stechen, damit übrige Feuchtigkeit entweichen kann.

WIE ES GEHT: DAS KARAMELL

- SCHRITT 1** Zucker und Wasser in einen mittleren Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
- SCHRITT 2** Den Zucker ohne Rühren heiß werden lassen, bis er schmilzt.
- SCHRITT 3** Sobald der Zucker komplett geschmolzen ist, den Topf etwas schwenken bis die Masse eine mittelbraune Farbe erreicht.
- SCHRITT 4** Die Butter vorsichtig dazu geben (das Karamell wird spritzen!) und einrühren, bis alles zusammen geschmolzen ist.
- SCHRITT 5** Jetzt 250 ml der Sahne langsam unter Rühren dazugeben (die anderen 250ml sind für die Füllung). Rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- SCHRITT 6** Das Karamell in eine saubere Schüssel geben und abkühlen lassen.
- SCHRITT 7** Das Karamell dann in den Kühlschrank stellen und komplett abkühlen lassen.

ZUSAMMENSETZEN

- SCHRITT 1** Mit einem scharfen Messer ca. 1/3 oben von den Choux-Bällchen abschneiden.
- SCHRITT 2** Die restlichen 250ml Sahne zu weichen Spitzen steif schlagen. Das kalte Karamell unter die Sahne heben.
- SCHRITT 3** Eine sternförmige Spitze in eine Spritztüte geben. Die Spritztüte mit der Karamellcreme füllen und eine großzügige Menge in den unteren Teil des Choux-Bällchens geben.
- SCHRITT 4** Den oberen Teil darauflegen. Falls gewünscht mit Puderzucker dekorieren