

Rezept für französische Liebes-Brunnen-Törtchen

Zutaten für 5-6 Törtchen:

FÜR DEN BUTTER-BLÄTTERTEIG

1 Rolle Butter-Blätterteig (Rechteck, bitte nicht rund / 250 g)

FÜR DIE CRÈME CHIBOUSTE

250 ml Vollmilch
4 Eigelb (Größe M)
170 g Zucker
30 g Mehl (T405)
½ Vanilleschote (oder 1 TL Vanilleextrakt)
2 kleine Tütchen Sofort-Gelatine (2 bis 3 EL)
40 g Eiweiß
25 g Wasser

FÜR DEN BELAG

frische Beeren: Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren
50g Zucker zum Bestäuben
Milch zum Bepinseln
frische Minze-Blätter

FÜR DEN BLÄTTERTEIG

125 g Mehl
1,5 g Salz
20 g Zucker
80 ml Wasser
110 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch zum Bepinseln
3 EL Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Den Butter-Blätterteig aus der Verpackung entnehmen und auf der Arbeitsplatte ausrollen. Aus dem ausgerollten Butter-Blätterteig 5 bis 6 Kreise á 6 bis 8 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte der Kreise ein 3 cm großes Loch ausstechen. Die 5 bis 6 ausgestochenen Kreise / Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Mischung aus Eigelb sowie Milch bepinseln. Die bepinselten Teigringe leicht mit etwas Puderzucker bestäuben.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Blech mit den Teigringen in den vorgeheizten Backofen einschieben und hier 15 bis 18 Minuten bei 180°C Umluft backen. Beim Backen gehen die kleinen Kreise ungefähr 5 cm bis 6 cm hoch und sehen wie kleine Brunnen aus.

Während die Butter-Blätterteig-Brunnen backen, die Vanille-Creme (Crème Chibouste) vorbereiten. Dazu in einen kleinen Kochtopf 120 g Zucker und 25 g Wasser geben. Das Zuckerwasser auf 117 °C erhitzen. Die Temperatur mit dem Koch-Thermometer kontrollieren. Die Temperaturangabe von 117 °C muss unbedingt eingehalten werden.

Während das Zuckerwasser erhitzt, das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Wenn das Zuckerwasser die gewünschte Temperatur von exakt 117 °C erreicht hat, den Topf mit dem erwärmten Zuckerwasser vom Herd nehmen und das Zuckerwasser in den fertigen Eischnee geben. Achtung: Unbedingt währenddessen das Eiweiß weiteraufschlagen! Die Baiser-Masse aufschlagen, bis diese schön fest wird.

Mehl in eine Schüssel geben. In einen Kochtopf Milch geben. Vanille-Schote auskratzen. Ausgekratzte Vanille in die köchelnde Milch geben. Die warme Vanille-Milch in die Schüssel mit dem Mehl schütten. Wichtig: Beim Eingießen der Milch ständig rühren!

Die Vanille-Milch-Mehl-Mischung wieder zurück in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Vanille-Creme ist fertig, wenn diese dickflüssig wird. Die fertige Vanille-Creme in eine weitere Schüssel umfüllen, die Sofort-Gelatine zuschütten und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Baiser-Masse unter die Vanille-Creme vorsichtig unterheben. Die Crème Chibouste (Vanille-Creme) anschließend abkühlen lassen. Die fertigen Butter-Blätterteig-Brunnen aus dem Ofen nehmen und ebenfalls abkühlen lassen. Die Crème Chibouste in einen Spritzbeutel füllen. Etwas Crème Chibouste in die abgekühlten Puits spritzen, ein bisschen Obst in die Butter-Blätterteig-Brunnen geben und den restlichen Hohlraum weiter mit Crème Chibouste auffüllen.

Vor dem Servieren die Oberfläche der Crème Chibouste, mit denen die "Puits d'amour" (Liebes-Brunnen) befüllt sind, etwas mit Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät karamellisieren. Die Törtchen auf einem Teller platzieren, dazu noch oben mit frischen Beeren und Minzblättern dekorieren. Anschließend "Puits d'amour" servieren.

Zubereitung selbst gemachter Blätterteig

Für den Blätterteig Mehl, Salz, Zucker und Wasser so lange kneten, bis sich der Teig in der Schüssel löst. Der Teig muss geschmeidig sein. Den so präparierten Teig mit einem feuchten Tuch abdecken. Anschließend kommt der Teig in den Kühlschrank.

Im Kühlschrank den Teig ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Während der Teig ruht, die Butter in kleine ca. 15 mm große Quadrate schneiden. Ein großes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und darauf (mittig) die kleinen Butterstückchen platzieren.

Nun das Backpapier um die Butterstückchen so zusammenfalten, dass sich ein Quadrat ergibt. Jetzt nicht zu zaghaft mit der Teigrolle auf das Backpapierquadrat schlagen und anschließend ausrollen, bis sich die Butter gleichmäßig in dem Umschlag verteilt hat.

Ist die Butter gut und gleichmäßig verteilt, kommt das Backpapier-Butter-Quadrat für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank. Wichtig ist: Die Butter soll wieder etwas fester werden. Wenn die Butter dieselbe Konsistenz hat wie der Teig, dann kann man weiterarbeiten.

Die inzwischen wieder feste Butter und den gegangenen Teig aus dem Kühlschrank holen. Im nächsten Schritt wird die Butter aus dem Backpapier ausgepackt. Auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche den Teig platzieren und zu einem langen Viereck ausrollen. Butterquadrat auf der oberen Hälfte des ausgebreiteten Teigvierecks platzieren (der Teig muss doppelt so hoch sein, wie die Butter).

Nun muss der Teig mit einem Brotstreicher (oder mit einem dicken Pinsel) von Mehresten befreit werden. Dem Teig jetzt eine Vierteldrehung geben und ihn mit dem Nudelholz ausbreiten. Danach wird der Teig drei Mal zusammengefaltet, bis er aussieht wie ein Brief. (Das obere Drittel auf die Mitte. Dann das untere Drittel ebenfalls auf die Mitte falten. Zum Schluss nochmals das Teigviereck zusammenklappen). Diesen Vorgang nennt man "Tour". Er wird vier Mal wiederholt.

Ist der Teig gefaltet, kommt er nach der ersten "Tour" für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Zwischen den "Touren" muss der Teig jedes Mal für Minimum 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. So wird die Butter wieder hart und man kann den Teig weiter ausrollen.

Nach der ersten "Tour" den Teig wieder auf die Arbeitsplatte legen. Der Teig wird wieder um eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn gedreht. Dann zieht man den Teig in der Länge und in der Breite. Achtung: Der Teig soll immer frei von Mehl sein. Das ist wichtig, damit er sich besser falten lässt.

Außerdem wichtig: Die Butter sollte nie aus dem Teig herausquellen. Wenn es passiert, einfach den Teig ein bisschen über die Butter ziehen (wie eine Decke). Dann den Teig um die Butter verschließen.

Bei der letzten "Tour" (Nummer 4) bleibt der Teig draußen und wird ein letztes Mal komplett ausgerollt. Aus diesem Teig werden die Kreise für die "Puits d'amour" (Liebes-Brunnen) ausgestochen.

7 Tipps für die Zubereitung

In diesem Baiser-Rezept wird das Baiser gekocht, und es besteht keine Salmonellengefahr für Schwangere. Es gibt auch die Möglichkeit einfaches Baiser zuzubereiten, indem 60 g Eiweiß mit 150 g Zucker geschlagen werden, bis es cremig wird. Dieses Baiser wird dann aber nicht so fest.

Beim Backen von Butter-Blätterteig soll der Backofen grundsätzlich vorgeheizt werden.

Diejenigen unter den Hobbybäckern, welche den Butter-Blätterteig selbst herstellen wollen, sollten genau auf die Anzahl der Touren achten. Üblich sind beim Tourieren von Blätterteig zwei einfache und zwei doppelte Touren. Der Begriff Tourieren beschreibt also das mehrfache Falten von Teigschichten, die durch dazwischenliegende Fettschichten (Bsp. Butter) voneinander getrennt sind.

Nach jeder Tour drückt man in den Teig einen Punkt mit dem Finger hinein. So kann man sich erinnern, welche Tour dran war und in welcher Position der Teig ausgerollt wurde.

Wer etwas schneller arbeiten möchte, der kann den Teig nach den Touren statt in den Kühlschrank, auch für 10-15 Minuten in das Tiefkühlfach legen.

Bitte kein Tuch zur Beseitigung der Mehltreue nehmen. Das Tuch nimmt nicht genug Mehltreue weg.

Beim Backen von Butter-Blätterteig soll der Backofen grundsätzlich vorgeheizt werden.