

Königskuchen-Cookie (inspiré von Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g Weizenmehl T55
- 50g geschmolzene Butter
- 10g Salz
- 250g Wasser
- 325g Butter
- 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit des Teigs nehmen Sie die Butter aus dem Kühlschrank. Klopfen Sie mehrmals mit dem Nudelholz auf die Butter, um sie elastisch, aber nicht cremig oder warm zu machen. Die Butter sollte weich, glänzend und elastisch, aber nicht klebrig sein.
- 45g weiche Butter
- 30g brauner Zucker
- 30g feiner Zucker
- 13g ganzes Ei
- 75g Mehl
- 1g Backpulver
- 95g Zartbitterschokoladenstückchen
- 25g Ei
- 10g Eigelb
- 30g brauner Zucker
- 30g Maisstärke
- 80g Vollrahm
- 80g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 15g Butter
- 100g Haselnussmehl
- 100g Puderzucker
- 100g weiche Butter
- 2 Eier
- 20g Mehl
- 50g Schokoladenstückchen
- 200g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
- 1 Ei und einen Esslöffel Sahne für die Glasur

Préparation

1. Nach den Dezemberstämmen sind wir nun bei den Januar-Pfannkuchen angekommen!
2. Kleine Beichte, ich bin keine große Liebhaberin von Königskuchen und Frangipane, und es ist auch nicht einer der Kuchen, die ich am liebsten zubereite... aber als ich den Cookie-Kuchen von Picard gesehen habe, der in den letzten Wochen in den sozialen Medien für Aufsehen gesorgt hat, hatte ich trotzdem Lust, eine eigene Version zu machen!
3. Und hier ist meine: Der von Picard ist nur mit Schokoladenaufstrich gefüllt, meiner enthält auch Haselnussfrangipane (Sie können ihn auch mit Mandeln machen, wenn Sie möchten) und Schokoladenstückchen.
4. Abgesehen davon natürlich Blätterteig, aber auch eine knusprige Cookie-Scheibe, um diesen sehr (sehr!)
5.) schmackhaften Kuchen abzuschließen Zutaten: Ich habe das Haselnussmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
7. Material: Ich habe ein Nudelholz mit verstellbaren Ringen verwendet, um einen gleichmäßigen und gleich dicken Blätterteig auf der gesamten Fläche zu erhalten: Meines stammt von Guy Demarle, mit dem Empfehlungs-

Code FLAVIE10 erhalten Sie 10 Rabatt auf Ihre erste Bestellung.

8. Perforierte Platte 24cm Ring Für einen Kuchen mit einem Durchmesser von etwa 25cm: Klassischer Blätterteig: Weizenmehl T55 geschmolzene Butter Salz Wasser Butter Geben Sie das Wasser, die zuvor geschmolzene Butter und das Salz in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Knethaken.

9. Fügen Sie dann das Mehl hinzu und kneten Sie bei Stufe 1 für 1 bis 2 Minuten.

10. Hören Sie auf zu kneten, sobald der Teig homogen ist; wenn Sie zu lange kneten, wird der Teig elastisch.

11. Bemehlen Sie die Arbeitsfläche, legen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche und formen Sie eine Kugel.

12. Rollen Sie ihn leicht aus, um ein kleines Rechteck zu erhalten, wickeln Sie ihn dann in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

13. 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit des Teigs nehmen Sie die Butter aus dem Kühlschrank.

14. Klopfen Sie mehrmals mit dem Nudelholz auf die Butter, um sie elastisch, aber nicht cremig oder warm zu machen.

15. Die Butter sollte weich, glänzend und elastisch, aber nicht klebrig sein.

16. Legen Sie die Butter in die Mitte eines Stücks Backpapier und falten Sie es so, dass ein kleines Rechteck entsteht.

17. Rollen Sie die Butter in dieser „Hülle“ aus Backpapier aus, um eine gleichmäßige Dicke zu erhalten, und legen Sie sie dann zusammen mit dem Teig in den Kühlschrank, damit sie die gleiche Temperatur haben.

18. Danach rollen Sie den Teig so aus, dass er die gleiche Länge hat und doppelt so breit ist wie die Butter.

19. Legen Sie die Butter in die Mitte des Teigs und falten Sie den Teig so, dass die Butter eingeschlossen ist, und achten Sie darauf, keine Luftblase zwischen der Butter und dem Teig einzuschließen.

20. Drücken Sie die beiden Teile zusammen, indem Sie leicht mit dem Nudelholz darauf drücken.

21. Rollen Sie dann den Teig aus (falls nötig, denken Sie daran, die Arbeitsfläche zu bemehlen).

22. Der Teig sollte 3 bis 4 Mal länger als breit sein.

23. Entfernen Sie dann das Mehl mit einem Pinsel und machen Sie eine doppelte Tour: Falten Sie den unteren Teil des Teigs nach oben und dann den oberen Teil des Teigs nach unten (der Punkt, an dem sich die beiden treffen, sollte nicht in der Mitte sein, sondern in der unteren Hälfte des Teigs).

24. Die Ränder sollten sich richtig treffen; Sie können ein wenig am Teig ziehen, um sicherzustellen, dass die Ränder gut zusammenkommen, aber ohne sich zu überlappen.

25. Falten Sie dann den Teig in der Mitte und drehen Sie den Teig um ein Viertel, sodass die Öffnung auf der rechten Seite ist (wie ein Buch).

26. Drücken Sie die Ober- und Unterseite des Teigs leicht zusammen, indem Sie mit dem Nudelholz darauf drücken.

27. Wenn der Teig noch kalt ist und die richtige Konsistenz hat, können Sie mit der zweiten doppelten Tour fortfahren; andernfalls wickeln Sie ihn ein und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie fortfahren.

28. Nach der zweiten doppelten Tour wickeln Sie den Teig ein und lassen ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

29. Nach der Ruhezeit machen Sie erneut zwei doppelte Touren (wie beim ersten Mal; wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihr Teig sich erwärmt hat, klebrig ist oder ein anderes Problem hat, können Sie ihn zwischen der 3.

30. und 4.

31. doppelten Tour für einige Minuten in den Kühlschrank legen).

32. Sobald die letzte doppelte Tour gemacht ist, wickeln Sie den Teig ein und lassen ihn mindestens 3 Stunden im Kühlschrank.

33. Der Cookie: weiche Butter brauner Zucker feiner Zucker ganzes Ei Mehl Backpulver Zartbitterschokoladenstückchen Mischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern, dem Mehl und dem Backpulver.
34. Fügen Sie dann das Ei und die Schokoladenstückchen hinzu.
35. Rollen Sie den Cookie-Teig zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 26cm und einer Dicke von 2mm aus.
36. Legen Sie die Cookie-Scheibe bis zum Backen in den Gefrierschrank.
37. Frangipane im Cookie-Stil: Vanillepudding: Ei Eigelb brauner Zucker Maisstärke Vollrahm Vollmilch 1 Vanilleschote Butter Schlagen Sie das Ei, das Eigelb und den Zucker.
38. Fügen Sie die Maisstärke hinzu und mischen Sie gut.
39. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit der Vanilleschote.
40. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Eier, dann geben Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
41. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen, gut vermischen, dann die Creme abdecken und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
42. Haselnusscreme: Haselnussmehl Puderzucker weiche Butter 2 Eier Mehl Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Haselnussmehl und dem Mehl.
43. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu.
44. Haselnussfrangipane & Schokoladenstückchen: Die Haselnusscreme Die Puddingcreme Schokoladenstückchen Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich Mischen Sie die Puddingcreme mit der Haselnusscreme.
45. Fügen Sie die Schokoladenstückchen hinzu.
46. Wenn Sie wie ich die Füllung im Voraus zubereiten und einfrieren möchten, rollen Sie die Frangipane zu einem Kreis von 24cm aus, legen Sie Ihre Bohne hinein, glätten Sie die Oberfläche und fügen Sie den Schokoladenaufstrich oben drauf hinzu, bevor Sie alles in den Gefrierschrank legen.
47. Andernfalls können Sie die Frangipane und den Schokoladenaufstrich auch direkt auf den Blätterteig spritzen, wenn Sie ihn am Tag selbst zubereiten möchten.
48. Kuchen zu machen.
49. Rollen Sie die Teige auf 2 bis 3mm Dicke aus (maximal 4mm, wenn Sie eine größere Menge Blätterteig wünschen, aber nicht dicker, da der Teig sonst nicht richtig backt).
50. Die Teigkreise sollten etwa 27-28cm groß sein, um sie richtig zu verbinden und auszuschneiden.
51. Legen Sie die gefrorene Frangipane-Scheibe in die Mitte eines Blätterteigkreises (oder spritzen Sie sie zusammen mit dem Schokoladenaufstrich, ohne die Bohne zu vergessen) und streichen Sie etwas Wasser mit einem Pinsel um die Ränder des Teigs.
52. Decken Sie den zweiten Blätterteigkreis darüber und drücken Sie leicht auf den Rand, um die beiden Teige zu verbinden.
53. Stellen Sie alles für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank oder Gefrierschrank.
54. Schneiden Sie dann den Kuchen in seine endgültige Form (also einen Kreis von etwa 26cm) mit einem Cutter oder einem sehr scharfen Messer, um den Blätterteig nicht zu zerdrücken.
55. Drehen Sie den Kuchen um, sodass die flache Seite oben ist.
56. Schlagen Sie das Ei mit der Sahne für die Glasur.
57. Tragen Sie mit einem Pinsel eine erste Schicht Glasur auf den Kuchen auf.
58. Lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten „trocknen“, dann tragen Sie eine zweite Schicht Glasur auf und lassen ihn weitere 30 Minuten ruhen.

59. Natürlich wird der Kuchen von dem Cookie bedeckt, daher ist die Glasur nicht zwingend erforderlich, aber ich mache es trotzdem gerne, um dem Blätterteig mehr Knusprigkeit zu verleihen.
60. Stechen Sie einige kleine Löcher in die Oberfläche des Kuchens, damit der Dampf während des Backens entweichen kann.
61. Legen Sie den Kuchen auf ein perforiertes Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist, und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 Minuten.
62. Nehmen Sie ihn dann aus dem Ofen und fügen Sie die Cookie-Scheibe obenauf hinzu.
63. Stellen Sie den Kuchen für weitere 10 bis 15 Minuten in den Ofen, um das Backen abzuschließen.
64. Lassen Sie ihn auf einem Gitter abkühlen und genießen Sie!