

Haselnuss-Baskischer Kuchen

Ingrédients

- 250g T55 Mehl
- 5g Backpulver
- 200g Butter
- 200g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 50g Amaretto
- 200g Vollmilch
- 200g flüssige Sahne
- 40g Eigelb
- 30g brauner Zucker
- 30g Mehl oder Maisstärke (oder 40 bis 45g für eine festere Version)
- 150g <https://www.google.com/search?q=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9drac+grolet&oq=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9drac+grolet&aqs=chrome..69i57j69i60j69i61j69i60l2j69i59l2.3464j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>>Haselnusspraline
- 50g Haselnusspüree
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Es ist lange her, dass ich einen Baskischen Kuchen gemacht habe, also bin ich wieder da mit einer Haselnussversion, meinem Lieblingsgeschmack.
2. Ich habe das Teigrezept des Baskischen Kuchens von François Perret wiederverwendet, indem ich den Rum durch Amaretto ersetzt habe, und für die Creme, wie Sie auf den Fotos sehen können, war sie sehr cremig, daher gebe ich Ihnen unten die von mir verwendeten Mengen an, aber auch die für ein etwas festeres Ergebnis, wenn Sie den Baskischen Kuchen lieber so mögen.
3. Ansonsten ist das Rezept ziemlich einfach, man muss den Teig nur lange genug kühl stellen, um den Ring auskleiden und den Teig füllen zu können.
4. Schließlich habe ich einen 22 cm Ring verwendet, aber der Kuchen war etwas dick für meinen Geschmack, also empfehle ich Ihnen eher, einen 24 cm Ring zu verwenden, wenn Sie einen zur Verfügung haben!
5. Zucker.
6. Fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu, dann fügen Sie das Ei und die Eigelb hinzu.
7. Beenden Sie mit dem Amaretto.
8. Teilen Sie den Teig in zwei Teile (einen etwas größer als den anderen), rollen Sie jeden Teil zwischen zwei Blättern Backpapier aus: den ersten Teil in einen Kreis von 24 cm Durchmesser und den zweiten in einen Kreis von etwa 28 cm.
9. Stellen Sie sie für mindestens 1 Stunde kühl (da der Teig sehr weich ist, wird er umso leichter zu bearbeiten und zu formen, je kälter er ist).
10. Topf.
11. Parallel dazu schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl.
12. Wenn die Milch kocht, gießen Sie sie unter Rühren über die Eier.
13. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren.
14. Wenn die Creme eingedickt ist, fügen Sie die Praline und das Haselnusspüree hinzu und rühren Sie, bis eine

homogene Creme entsteht.

15. Geben Sie die Creme in ein Gericht, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie bis zur Montage kühl.

16. Montage und Backen: 1 Ei zum Bestreichen Einige gehackte Haselnüsse Kleiden Sie eine Form (oder wie ich, einen Ring) mit der größten Teigplatte aus, die mit Butter und Mehl oder Zucker bestrichen ist, und mit 24 cm Durchmesser.

17. Gießen Sie die Haselnusscreme und die gehackten Haselnüsse hinein und glätten Sie die Oberfläche.

18. Bedecken Sie mit dem zweiten Teig, indem Sie die beiden Teige an den Seiten zusammenpressen, um zu verhindern, dass die Creme ausläuft.

19. Schlagen Sie ein Ei und bestreichen Sie den Kuchen damit.

20. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

21. Wenn der Ofen heiß ist, bestreichen Sie den Kuchen ein zweites Mal und ziehen Sie mit der Rückseite eines Messers ein Gittermuster auf die Oberseite.

22. Backen Sie den Kuchen, indem Sie die Ofentemperatur auf 180°C senken und ihn etwa 45 Minuten lang backen.

23. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen und genießen!