

Zimtgugelhupf (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g Zimtpulver
- 150g Milch
- 500g Mehl T45
- 70g Zucker
- 9g Salz
- 25g frische Hefe
- 165g Vollei
- 200g Butter
- 6 schöne Williamsbirnen
- 4 schöne Granny-Smith-Äpfel
- 1 Vanilleschote
- 30g Limettensaft
- 50g Zitronensaft
- 100g Zucker
- 187g Kristallzucker
- 187g flüssige Sahne
- 20g Glukosesirup
- 50g Butter
- 4g Fleur de Sel

Préparation

1. Diese kleinen, neu interpretierten Kouglofs sind ein Rezept aus dem neuesten Buch von François Blanc, La France des Pâtisseries, und sind auch im neuesten Fou de Pâtisserie zu finden.
2. Es handelt sich um einen mit Zimt parfümierten Kouglof-Teig (der Duft des Herbstes bei mir), gefüllt mit einem Kompott aus Apfel-Birne-Vanille-Limette und einem gesalzenen Karamell.
3. Bei den Mengen habe ich alles halbiert, also kein Problem, wenn Sie die Proportionen verringern möchten.
4. Übrigens hatte ich selbst bei einer Halbierung noch Reste vom Kompott (auch allein wirklich köstlich) und vom Karamell, daher können Sie diese Mengen sogar auf ein Drittel reduzieren.
5. Ausrüstung: Küchenmaschine Thermometer Spritzbeutel Mini-Kouglof-Silikonformen Silikomart Zutaten: Ich habe die Norohy-Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Website (affiliate).
6. Zubereitungszeit: 1h30 + 1 Nacht Ruhezeit + 15 Minuten Backzeit Für 18 Kouglofs (laut Originalrezept, mit gleichen Formgrößen haben Sie eher 25): Die Kouglofs: Zimtpulver Milch Mehl T45 Zucker Salz frische Hefe Vollei Butter Zucker und Zimt für das Finish Am Boden der Schüssel den Zimt und die Milch vermischen.
7. Bröckeln Sie die Hefe darüber.
8. Mit Mehl bedecken, dann Salz, Zucker und Eier hinzufügen.
9. Mindestens 10 bis 15 Minuten kneten, bis ein homogener Teig entsteht, dann nach und nach die Butter hinzufügen und weiterkneten.
10. Kneten Sie weiter, bis Sie erneut einen homogenen, elastischen Teig haben, der sich von den Schüsselrändern löst.
11. Lassen Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen.
12. Dann zu einer Kugel formen, mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
13. Am nächsten Tag den Teig nach dem Originalrezept in 63-g-Stücke teilen (habe ich in meinen verwendeten Formen).

14. Kugeln formen und in die Formen geben.
15. Lassen Sie den Teig etwa 1h30 aufgehen.
16. Dann für 13 Minuten in einem auf 150°C vorgeheizten Ofen backen.
17. Einige Minuten abkühlen lassen, dann die Kouglofs aus der Form nehmen.
18. Dann in einer Mischung aus Zucker und Zimt wälzen.
19. Das Apfel-Birnen-Limetten-Kompott: 6 schöne Williamsbirnen 4 schöne Granny-Smith-Äpfel 1 Vanilleschote Limettensaft Zitronensaft Zucker Der Zesten von 1/5 einer Limette Die Früchte in kleine Würfel schneiden.
20. Bei schwacher Hitze zusammen mit den Vanillekörnern, dem Limetten- und Zitronensaft und dem Zucker erhitzen.
21. Kochen Sie bei schwacher Hitze, bis die Mischung zu einem Kompott wird und leicht eindickt (etwa zwanzig Minuten).
22. Abkühlen lassen.
23. Wenn es kalt ist, die Zesten hinzufügen.
24. Das Karamell: Kristallzucker flüssige Sahne Glukosesirup Butter Fleur de Sel Erhitzen Sie die Sahne mit der Glukose.
25. Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker zu.
26. Löschen Sie es mit der warmen Sahne ab, dann die Butter und das Salz hinzufügen.
27. Kochen Sie bis 103°C.
28. Abkühlen lassen.
29. Die Montage: Füllen Sie die Kouglofs zu ~~3/4~~ mit der Marmelade (scheuen Sie sich nicht, sie gut zu füllen, mit einem Spritzbeutel ist es einfacher).
30. Anschließend das Kompott mit Karamell bedecken.
31. Schließlich genießen!