

Basischer Vanille-Himbeer-Kuchen

Ingrédients

- 250g Mehl T55
- 5g Backpulver
- 200g Butter
- 200g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 50g brauner Rum
- 600g Himbeeren
- 20g Zucker
- 1 Ei
- 230g Milch
- 50g Zucker
- 25g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei

Préparation

1. Wir kommen ruhig im Herbst an, also ist es der Moment, die letzten Sommerfrüchte zu genießen!
2. Das ist hier mit diesem baskischen Himbeer-Vanille-Kuchen geschehen, ein Kuchen, der immer einfach zu machen ist (auch wenn man die Ruhezeiten im Kühlschrank einhalten muss, um ihn zu gelingen) und immer köstlich Material : 24cm Kreis Nudelholz Perforierte Platte Schneebesen Zutaten : Ich habe die Norohy-Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (angebunden).
3. Zucker cremig rühren.
4. Mehl und Backpulver hinzufügen, dann das Ei und die Eigelbe einarbeiten.
5. Mit dem Rum abschließen.
6. Den Teig in zwei Teile teilen (einen etwas größer als den anderen), jeden Teil auf 3 bis 4mm Dicke zwischen zwei Backpapierbögen ausrollen (darauf achten, dass die Teigstücke groß genug sind, um Ihren Kreis oder die Form auszukleiden) und für mindestens 1 Stunde kühl stellen (da der Teig sehr weich ist, ist es einfacher, ihn zu bearbeiten und auszukleiden, je kälter er ist).
7. Marmelade köcheln/reduzieren lassen.
8. Vollständig abkühlen lassen.
9. Vanilleschote erhitzen.
10. Das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke verquirlen, dann die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen.
11. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen.
12. In eine Schüssel gießen, mit Frischhaltefolie direkt bedecken ("huidengeschützt") und vollständig abkühlen lassen.
13. Das Zusammenstellen & Backen: 1 Ei Den größeren Teig in Ihre gebutterte Form/Kreis ausrollen.
14. Die Vanillecreme hineingießen, dann das Himbeerkompott.
15. Mit dem zweiten Teig bedecken und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
16. Eine erste Schicht Glasur auf den Kuchen auftragen, dann nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
17. Eine zweite Schicht Glasur auftragen, dann den Kuchen mit der Spitze eines Messers in der gewünschten Form einkerben.

18. Den Kuchen für 45 Minuten bei 175°C backen, dann abkühlen lassen, bevor Sie ihn genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com