

Paris-Brest, gefüllt mit Haselnuss-Krokant

Betty Bossi



Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.
Backen/Trocknen: ca. 45 Min.
Ergibt 6 Stück

1 dl	Milch
1 dl	Wasser
50 g	Butter
2 Prisen	Salz
2 EL	Zucker
120 g	Mehl
2-3	Eier, verklopft
4 EL	Mandelblättchen
50 g	Zucker
1½ EL	Wasser
10 g	Butter
25 g	Haselnüsse, fein gehackt
3 dl	Vollrahm
	Puderzucker zum Bestäuben

1 — Milch mit allen Zutaten bis und mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise darunterühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.

2 — Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, 6 Ringe von je ca. 10 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mandelblättchen darauf verteilen.

3 — Backen/Trocknen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

4 — Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Haselnüsse begeben, mischen, sofort auf einem Backpapier ausstreichen, auskühlen. Krokant fein hacken.

5 — Rahm steif schlagen, Krokant daruntermischen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, Ringe damit füllen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 488 kcal, F 37 g, Kh 29 g, E 9 g