

.....

# BASKISCHER KUCHEN



REZEPT ERGIBT 6 STÜCK

## BASKISCHER KUCHENTEIG

Tourierbutter 84 %.....	540 g
Zucker .....	540 g
Geriebene Zitronenschale.....	14 g
Salz .....	8 g
Mehl T405.....	1 000 g
Ei .....	270 g

Butter, Zucker, geriebene Zitronenschale und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer **vermengen**.

Sobald die Mischung glatt gerührt ist, das Mehl **hinzufügen**.

Zum Schluss die Eier **unterrühren**.

Sofort **ausrollen**.

## BASKISCHE CREME

Ultrahocherhitze Vollmilch.....	970 g
Ultrahocherhitze Sahne 35% .....	340 g
Paste aus <b>NOROHY</b> -Vanilleschoten .....	12 g
Zucker .....	290 g
Stärke.....	95 g
SOSA Mandelmehl.....	130 g
Ei .....	300 g
Brauner Rum .....	65 g

Milch, Sahne und Vanilleschoten-Paste **erhitzen**.

Zucker, Stärke, gemahlene Mandeln und Eier **vermengen**.

Auf herkömmliche Weise eine Konditorcreme mit allen Zutaten **zubereiten**.

Am Ende der Garzeit den Rum **hinzugeben**.

Eine Nacht bei 4 °C **ruhen lassen**.

## GOLDGELBES BACKEN MIT SAHNE

Eigelb .....	160 g
Ultrahocherhitze Sahne 35% .....	40 g

Alle Zutaten **vermischen**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Baskische Creme **zubereiten**.

Den baskischen Kuchenteig **zubereiten** und 4 mm dick ausrollen.

Einfrieren.

Den Teig in 2,5 cm breite und 50 cm lange Streifen **schneiden**. Eine Scheibe mit 15 cm Durchmesser für den Boden und eine weitere mit 16 cm Durchmesser für die Oberseite zuschneiden.

Ringformen mit 16 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe **einfetten** und mit braunem Zucker ausstreuen.

Die Ringformen mit den Teigstreifen und der Scheibe mit 15 cm Durchmesser **auslegen**.

Die Baskische Creme **verrühren**, bis sie schön glatt ist.

Auf jeden Kuchenboden 350 g Crememasse **geben**.

Den Rand des Teigs leicht **anfeuchten**, die Teigscheibe mit 16 cm Durchmesser auflegen. Den Rand mithilfe einer Rolle andrücken.

Zweimal mit Eigelb **bestreichen**.

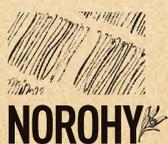
Den Baskischen Kuchen eine Nacht bei 4 °C **ruhen lassen**.

Mit einem Messer ein Linienmuster in den baskischen Kuchen **ritzen**.

Auf Backpapier 30 Min. bei 160 °C und danach 20 Min. bei 150 °C **backen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Rémi Montagne, Leitender Chef-Pâtissier, und  
Baptiste Sirand, Chef-Pâtissier der École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:  
Studio des fleurs