

MOSTLY elegant



Unsere süßen Kreationen mit **KARAMELL** können sich sehen lassen und schmecken so gut, dass man dafür alle guten Vorsätze sausen lässt. Und so soll es an den Festtagen auch sein.

Fotos & Styling: Ulrike Holsten, Rezepte & Foodstyling: Nicole Reymann

**KLEINE
KARAMELL-
GUGELHUPFE**
mit Frischkäse-Topping
S. 89





**SCHOKOMOUSSE-
KARAMELL-
BROWNIES**
mit Haselnüssen
S. 89



**KARAMELL-
ORANGEN-
FLANS**
mit Zimt & Rosmarin
S. 86

WALNUSS-KARAMELL-TORTE

mit Kaffeelikör

Für ca. 12 Stücke

- 4 Eier *Größe M*
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g Walnüsse *gemahlen*

Für die Creme und den Karamell:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Karamellpuddingpulver
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Schlagobers
- 230 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Meersalz

- 250 g weiche Butter
- 50 g Staubzucker
- 100 ml Kaffeelikör
- 100 g Walnusshälften

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Für das Biskuit Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eigelbe nach und nach unterschlagen.

2. Mehl und Backpulver versieben. Nüsse untermischen und alles in 2–3 Tranchen locker unter die Ei-Creme heben. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 18–20 cm) verstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. 5 EL Milch und Puddingpulver verquirlen. Restliche Milch mit der aufgeritzten Vanilleschote aufkochen. Puddingmischung in die Milch einrühren, nochmals aufkochen und den Pudding in einer Schüssel, mit Frischhaltefolie bedeckt* auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Vanilleschote vor der Weiterverarbeitung entfernen.

4. Schlagobers in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Zucker in einem anderen Topf goldgelb (dunkelt beim Einkochen noch nach!) karamellisieren. 100 g Butter, Salz und erhitztes Schlagobers zum Karamell gießen. Karamell unter Rühren loskochen, leicht dicklich einkochen und die Sauce unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

5. 250 g Butter, Staubzucker und die Hälfte Karamellsauce in der Küchenmaschine hell cremig aufschlagen. Karamellpudding löffelweise untermischen.

6. Biskuit aus der Form lösen, horizontal in 5 Böden schneiden. Die Böden mit etwas Kaffeelikör beträufeln und jeweils mit etwas Creme bestreichen. Nun Boden für Boden in einem passenden Tortenring übereinanderschichten. Mit einer Schicht Creme abschließen. Mindestens 3 Stunden kühlen.

7. Den Tortenring lösen. Torte auf einer Tortenplatte anrichten und Walnüsse sowie die restliche Karamellsauce darauf verteilen.

⌚ 60 Min exkl. Kühlzeit ★★☆☆ Fortgeschritten

* Wenn heißer Pudding mit Frischhaltefolie bedeckt wird, bildet sich keine Haut!

WALNUSS-KARAMELL-TORTE

mit Kaffeelikör
S. 84



KARAMELL-ORANGEN-FLANS

mit Zimt & Rosmarin



Für 6 Portionen à ca. 140 ml

- 450 ml Milch
- 300 ml Schlagobers
- 1½ Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- je 1 großes Stück Zitronen- und Orangenschale
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 200 g Zucker
- 7 Eigelb *Eiweiß für Baisers oder die Schokomousse-Karamell-Brownies verwenden*
- 25 g Mehl

1. Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) oder 130°C (Umluft) vorheizen.
2. Milch, Schlagobers, Zimtstangen und die aufgeschnittene Vanilleschote, Zitronen- und Orangenschale sowie Rosmarin zusammen aufkochen und 15 Min. ziehen lassen. Mischung durch ein Sieb gießen und mit 75 g Zucker, den Eigelben und dem Mehl verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den restlichen Zucker goldgelb karamellisieren und auf 6 ausgewaschene Aluförmchen verteilen. Milchlösung einfüllen und die Creme im heißen Wasserbad stehend im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. stocken lassen. Vollständig abkühlen lassen.
4. Vor dem Anrichten die Förmchen kurz auf die heiße Herdplatte stellen, damit sich der Karamell löst, dann auf Dessertteller stürzen.

⌚ 1 Std 15 Min ★★ Fortgeschritten

TIPP FÜR DIE ZUCKERFÄDEN

Karamell etwas abkühlen lassen (Gabelprobe: Wenn der Zucker Fäden zieht, ist die Temperatur richtig). 2 Gabeln eintauchen und aneinanderdrücken. Gabeln auseinanderziehen, sodass dünne Zuckerfäden entstehen. Zuckerfäden noch an den Gabeln klebend direkt um das Gebäck legen. Schnell arbeiten, da der Zucker sofort erstarrt. Gegebenenfalls den Karamell noch einmal erwärmen. Innerhalb einiger Stunden verzehren, da sich die Zuckerfäden je nach Luftfeuchtigkeit mehr oder weniger schnell wieder auflösen.

KARAMELL-PROFITEROLES

mit Mascarpone-Vanille-Füllung

Für ca. 30 Stück

Für den Mürbteigboden:

- 25 g Zucker
- 50 g Butter
- 75 g Mehl
- Salz

Für die Profiteroles:

- ca. ¼ TL Salz
- 75 g Butter
- 100 g Mehl
- 3 Eier *Größe M*
- ½ TL Backpulver

Für die Füllung:

- 1 Vanilleschote
- 1 TL Bio-Zitronenschale *abgerieben*
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Mascarpone
- 4 EL Milch
- 150 g Zucker
- etwas Staubzucker

1. Für den Mürbteig Zucker, Butter, Mehl und 1 Prise Salz glatt verkneten, zu einer flachen Scheibe formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kühlen.
2. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis (Ø 20 cm) ausrollen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Profiteroles einen Brandteig zubereiten: 185 ml Wasser und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Butter darin auflösen. Das Mehl auf einmal dazugeben und rühren, bis ein Teigkloß entsteht. Weiterrühren, bis sich ein feiner Teigfilm am Topfboden absetzt (das nennt man „den Teig abbrennen“).
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Teig etwas abkühlen lassen. Backpulver über den Teig sieben und unterrühren.
5. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 32 Teighäufchen aufspritzen. Im heißen Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen.
6. Für die Füllung das Vanillemark aus der Schote kratzen und mit Zitronenabrieb, Vanillezucker, Mascarpone und Milch verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Profiteroles damit füllen. Kalt stellen.
7. Für den Karamell 150 g Zucker und 4 EL Wasser in einem kleinen Edelstahltopf zu goldgelbem Karamell kochen. Profiteroles nacheinander etwa zu einem Drittel eintauchen und nach und nach pyramidenförmig auf den Mürbteigboden schichten. Aus dem restlichen Karamell mit zwei Gabeln feine Fäden über die Pyramide ziehen, fest werden lassen. Nach Belieben zusätzlich mit Staubzucker dünn bestäuben.

⌚ 60 Min ★★★ Profikoch



KARAMELL-PROFITEROLES

mit Mascarpone-Vanille-Füllung
S. 86

GEWISST:
Diese Pyramide aus Profiteroles heißt im Französischen Croquembouche, was so viel bedeutet wie Kracht im Mund!

TIPP

Bei der Herstellung von Karamell erleichtern 1–2 EL Wasser, die über den Zucker geträufelt werden, das Schmelzen. Wer ganz klaren Karamell haben will, sollte beim Schmelzen des Zuckers nicht umrühren, sondern die Pfanne nur drehen und rütteln, um ein gleichmäßiges Schmelzen zu erreichen. Eines gilt beim Karamellmachen immer: Pfanne oder Topf nicht aus den Augen lassen! Denn wenn es losgeht, geht es schnell. Und Achtung: Karamell wird wirklich heiß! Karamell vom Topf lösen: einfach in Wasser einweichen!

KLEINE KARAMELL- GUGELHUPFE

mit Frischkäse-Topping



Für 12 Portionen

- 180 g weiche Butter
- Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Mandeln *gemahlen*
- 20 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g Sauerrahm
- 100 g weiche Karamellbonbons
- 2 EL Marillenmarmelade

Für das Topping:

- 50 ml Schlagobers
- 100 g weiche Butter
- 85 g Staubzucker
- 100 g Frischkäse

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Sauerrahm unter den Teig heben. 50 g Karamellbonbons fein hacken und unter den Teig rühren.

2. Teig auf 12 kleine gefettete Gugelhupfformen (oder Canelé-Förmchen*) verteilen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen, Gugelhupfe aus den Förmchen stürzen und mit angewärmter Marillenmarmelade bepinseln.

3. Für das Topping die restlichen Bonbons und Schlagobers in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis eine Karamellsauce entstanden ist. Abkühlen lassen. Die Butter und 3 EL Karamellsauce hell cremig aufschlagen. Staubzucker und Frischkäse unterrühren. Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kurz kühlen.

4. Küchlein rundherum mit Topping verzieren und mit der restlichen Karamellsauce beträufeln.

© 40 Min ★★☆☆ Fortgeschritten



SCHOKOMOUSSE- KARAMELL- BROWNIES

mit Haselnüssen

Für 16 Portionen

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 350 g Brownie-Kekse *oder Schokoladenkekse*
- 100 g Butter *zerlassen*
- 100 g Haselnüsse *gehackt*
- 4–5 Blatt Gelatine
- 130 g Karamellsauce
- 50 g Butter
- 4 Eiweiß *Eigelb z.B. für die Karamell-Orangen-Flans verwenden*
- 60 g Zucker
- 250 g Schlagobers

Für die Karamellsauce:

- 150 g Zucker
- Salz
- 70 g Butter
- 60 ml Schlagobers
- 1 TL Zimt

1. Mit der Karamellsauce beginnen: Den Zucker und eine Prise Salz in einer Pfanne karamellisieren. Butter und Schlagobers darin auflösen. Mit Zimt würzen. Karamellsauce etwas einkochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. 80 g Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse hacken und im Mixer fein mahlen. Keksbrösel, geschmolzene Kuvertüre, zerlassene Butter und Haselnüsse mischen und auf dem Boden einer rechteckigen Form fest andrücken.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Kuvertüre hacken und mit der Karamellsauce und der Butter schmelzen. Abgetropfte Gelatine darin auflösen.

4. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eischnee-Mischung portionsweise unter die Schoko-Karamell-Masse heben.

5. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Mousse auf dem Bröselboden verteilen und 3 Stunden kühlen.

6. Schokomousse-Kuchen in Stücke schneiden und mit der restlichen Karamellsauce übergießen.

© 50 Min exkl. Kühlzeit ★★☆☆ Fortgeschritten

GEWISST:

Man kann jeden Zucker karamellisieren - Kristallzucker, weiß, braun, das ist im Geschmack kaum ein Unterschied.

*Ein Canelé ist ein französisches Kleingebäck in Gugelhupfform aus der Region Bordeaux. Aromatisiert wird es mit Rum und Vanille. Es hat ein cremiges Inneres und eine karamellisierte Kruste. Caneléförmchen sind daher kleine Gugelhupfformen aus verschiedenen Materialien wie etwa Kupfer oder Silikon.

ca. 28 x 20 cm