

Brandteigrolle „Schwarzwälder Kirsch Art“



Zutaten:

Für 1 Rolle, ca. 10-12 Portionen:

Brandteig:

- 125 g Weizenmehl (Typ 405)
- 3 Eier
- 60 ml Milch
- 60 g Wasser
- 40 g Butter
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz



Füllung:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Kirschgrütze
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Brandteig 60 g Wasser, 60 ml Milch, 40 g Butter, 20 g Zucker und eine Prise Salz aufkochen.

Sobald die Flüssigkeit kocht, 125 g Mehl auf einmal hinzugeben und mit einem Kochlöffel rühren. Bei kleiner Hitze ca. 2-3 Minuten rührend kochen, bis sich der Brandteig vom Boden löst. Den Brandteig in eine Schüssel umfüllen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Dann die 3 Eier einzeln hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

Die Brandteigmasse auf eine ofenfeste Silikonmatte streichen (notfalls auf gebuttertes Backpapier) und auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° Umluft ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit ein sauberes Küchentuch mit Zucker bestreuen.

Den gebackenen Brandteig auf das gezuckerte Küchentuch legen (Teigfläche auf das Tuch, Backpapier oben).

Das Backpapier mit Wasser bepinseln, 1 Minute einwirken lassen, danach abziehen. Dann das Tuch einrollen und den Brandteig darin 45 Minuten abkühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

Den Brandteig entrollen und mit der geschlagenen Sahne bestreichen.

Die Kirschgrütze mit Schwarzwälder Kirschwasser verfeinern und auf das untere Viertel verteilen.

Alles, von unten nach oben, zu einer Rolle eindrehen. Vor dem Servieren 1 Stunde kühlen.

Dann mit der Nahtseite nach unten auf eine Kuchenplatte setzen, mit Puderzucker bestäuben und in 3 cm dicke Rollen schneiden.