

Frisch gekocht
Mittwoch, 28. Dezember 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Mandelpuffertürmchen

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

20 g Hefe, 100 g Zucker, 350 ml Milch, 125 g glattes Mehl, 1 EL Butter, 1 Ei, 1 EL Crème fraîche, 3 EL Mandelblättchen, 80 g Staubzucker, 30 g Mandelkerne mit Haut.

Für die Vanillecreme: 1/2 Packung Vanillepuddingpulver, 300 ml Milch.

Zum Garnieren: frische Minze.

Zubereitung

Hefe und 1 EL Zucker in 4 EL lauwarmen Wasser auflösen und ca. 10 Minuten gehen lassen. 150 ml Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hälfte der Milch und die Hefemischung zugeben und glatt rühren. Nach und nach Eigelb, restliche Milch, 2 EL Zucker, eine Prise Salz und die Crème fraîche unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und mit den Mandelblättchen unter den Teig heben. Etwa 20 Minuten rasten lassen.

Den Staubzucker in einer Pfanne karamellisieren und die Mandelkerne darin wenden. Mit einer Gabel herausnehmen, sodass sich noch Karamellfäden bilden können. Auf Alufolie auskühlen lassen.

Das Puddingpulver mit 1 EL Zucker und etwas kalter Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und das aufgelöste Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und mit einem Löffel gleichmäßige Teigpuffer einlegen und beidseitig goldbraun backen.

Aus Vanillecreme und Mandelpuffern kleine Türmchen bauen und anrichten. Mit karamellisierten Mandelkernen und frischer Minze garnieren.