

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Tauernroggen-Kapuziner

35 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Weizenmehl, 4 g Salz, 150 g Butter, 17 g Germ, 250 ml Milch, 50 g Zucker, 3 Eidotter.

Für die Tränke: 80 ml Tauernroggenwhisky, 50 g Orangensaft, 20 g Zitronensaft, 100 g Läuterzucker (1:1), Zesten von 2 Bio-Zitronen und 2 Bio-Orangen.

Für das Orangenragout: 2 Orangen, ½ Zimtstange, Sternanis, 5 cl Grand Marnier, 50 g Zucker, 100 ml Orangensaft, etwas Stärke.

Außerdem: Halbfest geschlagenes Obers mit Vanillemark, frische Minze.

Zubereitung

Germ in 125 ml Milch auflösen, mit 100 g Mehl einen Vorteig herstellen und diesen 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Butter mit Zucker, Salz und den 3 Eidottern schaumig schlagen. Mit dem Vorteig, der restlichen Milch und dem restlichen Mehl zu einem Teig verrühren. In gebutterte und mehlierte Formen füllen, 20 Minuten gehen lassen. Dann im Rohr bei 180 °C 20 Minuten backen.

Für das Orangenragout die Orangen filetieren. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft aufgießen, ½ Zimtstange und 1 Sternanis zugeben und die Orangenspalten einlegen. Einkochen und mit etwas aufgelöster Stärke binden. Für die Tränke alle angeführten Zutaten vermischen und aufkochen. Danach etwas abkühlen lassen und die gebackenen Kapuziner in die Tränke legen, damit sich der Teig vollsaugen kann. Lauwarm mit dem Orangenragout in tiefen Tellern anrichten, mit geschlagenem Obers und Minze dekoriert servieren.