

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Karotten-Pofesen mit Leoganger Marzipan

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Briocheteig

- 145 g Roggensauerteig
- 195 g Hafer Drink
- 790 g Weizenmehl (glatt)
- 72 g Feinkristallzucker
- 24 g Salz
- 6 Eier
- 215 g weiche Butter
- fermentiertes Karottenpulver oder Zitronenabrieb (Karottenpulver: Karotten entsaften und die festen Reste davon mit Salz vakuumieren)
- Butter für die Form
- 1 Kastenform (30 x 12 x 8 cm)
- 1 Küchen-Thermometer

Für die Creme

- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 100 g Leoganger Marzipan (Butter-Mehl-Schwitze mit Rum & Gewürzzucker alternativ: normales Marzipan)
- 2,5 Blatt Gelatine

Quelle: ORF extra

Für den Backteig

- 150 g Eiklar
- 40 g Kristallzucker
- 160 g Buttermilch
- 2 Eier
- 45 g Maisstärke
- 17 g Marzipan (fein gerieben)
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Garnitur

- geriebenes Marzipan
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Briocheteig zuerst den Roggensauerteig, den Hafer Drink, das Weizenmehl, den Feinkristallzucker, das Salz und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken in der Küchenmaschine kneten. Dann die weiche Butter nach und nach einarbeiten. Im Anschluss den Teig etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Danach das fermentierte Karottenpulver (oder etwas Zitronenabrieb) in den Teig einarbeiten, diesen in eine gefettete Kastenform geben und bei Raumtemperatur nochmals gehen lassen. (Wenn das Brot den Deckel oder oberen Rand der Form erreicht hat, kann es gebacken werden.)

3. Das Brot anschließend bei 190° C Umluft zirka 10 Minuten im Rohr backen und bei 160° C fertigbacken (so lange, bis das Brot eine Kerntemperatur von 90° C hat – mit einem Thermometer einstechen und messen). Zum Auskühlen das Brot aus der Form stürzen.

4. Für die Creme die Milch mit dem Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen, das Puddingpulver mit einem Schuss kalter Milch verrühren und in die warme einrühren, sodass die Stärke bindet. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den warmen Pudding rühren. Das Marzipan ebenfalls in kleinen Stücken hineingeben und alles so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Diese Masse anschließend kaltstellen.

5. Nun das Briochebrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils zwei Toastbrotsscheiben mit der Creme füllen und diese wieder kaltstellen.

7. Für den Buttermilch-Backteig das Eiklar mit dem Kristallzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu einem kompakten Schnee schlagen. Die Buttermilch, die

Eier, die Maisstärke und das geriebene Marzipan in einer anderen Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen und den Schnee unterheben.

8. Nun die gefüllten Toastbrotsscheiben durch den Backteig ziehen und direkt in einer Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz ausbacken.

9. Zum Schluss die Karotten-Marzipan-Pofesen aus der Pfanne nehmen, auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenem Marzipan und Staubzucker garnieren.