



BRIOCHE VANILLE-WUCHTEL



Komposition aus:

Menge: 20 Stück Wuchtel

*Gebakener Briochekugel, *Vanillepudding, *Vanillemousse, *Preiselbeeren

Briochekugeln:

Feinkristallzucker	25 g
BIO Milch 3,5 %	157 g

BIO Hefe frisch	55 g

Dotter (ca. 6 Stück)	120 g
Ei/er (ca. 1 Stück)	50 g
Feinkristallzucker	60 g
Rum 40%	60 g
Salz	10 g
Vanillezucker	15 g
Zitronenschalen	0,5 Stk.

Butter, heiß, flüssig	150 g

BIO Weizenmehl 700 glatt	520 g

Vanillepudding

Milch 3,5%	190 g
Vanillezucker	15 g
Feinkristallzucker	50 g

Milch 3,5%	80 g
puddingpulver Vanille	25 g

Joghurt	25 g

Vanillemousse

pudding Vanille	380 g
Obers aufgeschlagen	890 g
Sahnesteif	15 g

Preiselbeeren

Preiselbeeren	1 Esslöffel
---------------	-------------

Zubereitung:

DAMPFL ANSETZEN:

Zucker und Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mit Mehl zu einem dickflüssigen Brei vermengen, mit Mehl bestauben, zudecken und an einem warmen Ort (ca. 30° C) etwa 15 Minuten gehen lassen.

EI-ABTRIEB:

Dotter, Eier, Feinkristallzucker, Rum, Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb schaumig schlagen. Die flüssige Butter beimengen und durchrühren.

TEIG KNETEN:

Alle Zutaten zu einem seidigen Teig kneten. Einmal zugedeckt, in der Maschine, ca. 15 Min. garen lassen. Nochmals kurz durchkneten und den Teig aus der Maschine geben.

TEIG VERARBEITEN:

Den Teig zu einer Kugel formen, nochmals garen lassen und danach zu 60 g Kugeln schleifen. Die kleinen Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckte ca. auf doppelte Größe garen lassen. Vor dem Backen mit Staubzucker bestreuen und bei 180° C goldbraun backen.

Zubereitung:

Milch, Vanillezucker und Kristallzucker in einem Topf aufkochen.

Puddingpulver Vanille mit kalter Milch glattrühren.

Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch rühren und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Joghurt unterrühren. Den Vanillepudding mit einer Folie abdecken und im Kühlschrank kühl stellen.

Zubereitung:

Den abgekühlten Pudding mit einem Schneebesen glattrühren. Das geschlagene Schlagobers mit dem Sahnesteif vorsichtig unter den Pudding heben. Das Vanillemousse in einem Dressiersack mit Lochtülle füllen.

Zubereitung:

Fülle

Verarbeitung:

Die gebackene Wuchtel aufschneiden. Einen Esslöffel Preiselbeeren in die Mitte portionieren. Vanillemousse kreisförmig aufdressieren. Mit dem oberen Decken verschließen und am Rand verstreichen.