



# Paris-Brest mit Crème Chiboust

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Wer liebt es nicht, dieses tolle, französische Brandteiggebäck?

## Zutaten

- Für den Brandteig:
  - 150 ml Milch
  - 65 g Butter
  - 85 g Weizenmehl 405, gesiebt
  - 100 g gehobelte Mandeln
  - 1Tl Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 2 ganze Eier
- Für die Creme Chiboust.
  - 4 Eier
  - 50 g Zucker
  - 35 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
  - 350 ml Milch
  - Mark 1 Vanillestange
  - 250 ml Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Der Brandteig:

### **Schritt3**

Die Milch mit der Butter, dem Zucker und 1 Prise Salz aufkochen, zurückziehen. Das ganze Mehl auf einmal dazu geben und unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel glatt verarbeiten.

### **Schritt4**

Den Topf wieder auf die Flamme schieben, ein kleines Stückchen Butter dazu geben.

### **Schritt5**

Ca. 1- 2 min. „abbrennen“, bis sich ein kompakter Kloß vom Boden löst (Daher der Name Brandteig)

### **Schritt6**

In eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und die Eier nacheinander unterarbeiten. Das geht mit dem Handrührer ganz gut.

### **Schritt7**

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und das flache Backblech mit gefettetem Backpapier auslegen.

### **Schritt8**

Etwa 18 cm große Ringe spritzen (durch mehrfaches Kreisen) und mit den Mandeln bestreuen.

### **Schritt9**

Für 35 - 40 min. bei 180 ° c goldbraun backen, Ofentür geschlossen halten, zum Füllen auskühlen lassen.

### **Schritt10**

Die Creme Chiboust:

### **Schritt11**

Zunächst die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen, bis sie glänzt.

### **Schritt12**

Die Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren und die heiße Vanillemilch dazu geben.

### **Schritt13**

Unter ständigem Rühren wieder auf die Flamme schieben, erhitzen und kurz vor dem Kochpunkt „zur Rose“ bringen.

### **Schritt14**

Auskühlen lassen und zunächst das geschlagene Eiweiß unterheben.

### **Schritt15**

Danach folgt die geschlagene Sahne in zwei Schritten, alles in einen Spritzbeutel geben.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Die ausgekühlten Paris - Brest waagrecht aufschneiden, üppig füllen und ev. mit Puderzucker bestreuen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** wer liebt ihn nicht?

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paris-brest-mit-creme-chiboust/>