

# Süße Lucca - Augen mit Kirschen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zum „Niederknien“, köstlich, da lohnt der kleine Aufwand

## Zutaten

- Für den Brandteig:
  - 250 ml Milch
  - 150 g Butter
  - 150 g Mehl
  - 30 g Zucker
  - 4 ganze Eier
  - 1 Prise Salz
  - ½ Glas Aprikosenkonfitüre
  - 50 g Mandeln, blättrig, geröstet
- Für den Bayrisch Crème:
  - 3 - 4 Eigelbe
  - 125 g Zucker
  - 1/4 l Milch
  - 1/2 l Sahne geschlagen
  - 1 - 2 Vanillestange, ausgekratzt
  - 2 Cl Kirschwasser
  - 8 g Gelatine
- Für das Kirschkompott:
  - 500 g frische Sauer - oder Süßkirschen, entsteint
  - (Geht auch außerhalb der Saison mit T.K - oder Kirschen aus dem Glas)
  - Ca. 60 g brauner Zucker
  - Saft und Abrieb ½ Zitrone
  - 1 Tl Zimt
  - 1 Tl Speisestärke

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

## **Schritt2**

Der Brandteig:

## **Schritt3**

Die Milch mit der Butter, dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl unter ständigem rühren mit dem Kochlöffel, dazu geben, bis sich ein Klumpen bildet.

## **Schritt4**

Ein weiteres kleines Stück Butter dazu geben, damit sich Alles besser vom Topfboden löst.

## **Schritt5**

Den Teig etwas auf dem Feuer abrösten, kurz abbrennen; daher der Name "Brandteig". 10 - 15 min. abkühlen lassen, besser in eine zweite Schüssel umlehren. (Der Teig darf für die Eier nicht zu heiß sein) Nunmehr die Eier einzeln, nach und nach, mit dem Kochlöffel unterrühren.

## **Schritt6**

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und runde Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser auf Backtrennpapier spritzen.

## **Schritt7**

Für etwa 15 - 18 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen geben und goldgelb backen, danach auskühlen lassen.

## **Schritt8**

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und die Brandteigringe mittels eines Küchenpinsels einstreichen, "Aprikotieren", mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

## **Schritt9**

Das Kirschkompott:

## **Schritt10**

Den braunen Zucker hellbraun karamellisieren und mit etwas Wasser oder Kirschsafft ablöschen, „sirupähnlich“ reduzieren. Die Kirschen mit dem Zitronensaft und dem Zimt dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 3 - 4 min. dünsten.

## **Schritt11**

Nachschmecken und leicht mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden, erkalten lassen.

## **Schritt12**

Der Bayrisch Crème.

### **Schritt13**

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner vorsichtig herauskratzen. Mit den Schoten zur Milch geben und die Milch erhitzen, etwas „ausziehen“ lassen.

### **Schritt14**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren.

### **Schritt15**

Nunmehr die heiße Milch (Ohne die Vanilleschoten) zu den Eiern geben.

### **Schritt16**

Alles unter ständigem Rühren weiter auf dem Wasserbad ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist. Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren., es darf sich nichts verfestigen.

### **Schritt17**

Immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird. Das nennt der Profi zur „Rose“ bringen).

### **Schritt18**

Danach die in kaltem Wasser 5 - 6 min. eingeweichte Gelatine dazu geben, alles erkalten lassen.

### **Schritt19**

Kurz vor dem „Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

### **Schritt20**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt21**

Die Brandteigringe waagrecht halbieren und die Bayrisch Crème „üppig“ (mit dem Spritzbeutel) füllen. Das Oberteil wieder drauf setzen und etwas Kirschkompott in die Mitte und noch etwas drum herum geben, mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** da lohnt der kleine aufwand, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-lucca-augen-mit-kirschen/>