

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 umlehen. (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-auge-mit-kirschen/>