

Osternest-Kuchen

"Gâteau nid de Pâques"

Zutaten für einen Kuchen mit ca. 24 cm Durchmesser (ca. 12 Stücke):

FÜR DEN KUCHENTEIG:

225 g Butter
 225 ml Vollmilch
 2-3 Teebeutel (schwarzer Tee mit Rosen
 oder Darjeeling oder Earl Grey)
 3 Eier (Größe M)
 200 g Zucker
 1/2 TL Vanilleextrakt
 50 ml Zitronensaft
 350 g Mehl (Typ 405 oder Typ 550)
 1 Tüte Backpulver
 Salz (eine Prise)

FÜR DEN SIRUP:

300 ml Wasser
 1 große unbehandelte Zitrone
 50 g Zucker

FÜR DIE GANACHE:

300 g weiße Schokolade
 200 ml frische Sahne

FÜR DIE DEKO:

50 g Krokant (fein) oder gehobelte
 Mandeln
 150 g weiße Schokolade



Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pfanne mit der geschmolzenen Butter auf die Seite stellen. Die Milch und die Teebeutel zusammen in einen Kochtopf geben und beides erwärmen. Achtung: Nicht kochen lassen. Den Milch-Tee vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Zu den Eiern Zucker hinzugeben. Beide Zutaten aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat und Eischnee entstanden ist. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Und nun nacheinander die geschmolzene Butter, das Mehl mit dem Backpulver, den Zitronensaft, eine Prise Salz und als letztes die mit Tee aromatisierte Milch in den Eischnee geben.

Den Teig in eine Kreis-Kuchenform geben. Den Backofen vorheizen und anschließend den Kuchen bei 170°C Umluft 45-50 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Während der Kuchenteig abkühlt, wird der Sirup vorbereitet. Dazu Wasser, Zitronensaft und Zucker in einen Kochtopf geben. Das Zitronenwasser köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Flüssigkeit abkühlen lassen. Den erkalteten Sirup auf den warmen Kuchen gießen. Den Kuchen kurz auf die Seite stellen.

Nun wird die Schokoladen-Ganache hergestellt. Hierzu weiße Schokolade mit 100 ml Sahne in einem Kochtopf schmelzen. Die Ganache etwas abkühlen lassen. Wenn die Ganache, also die Sahnecreme, fest ist, nochmals frische Sahne hinzugießen und die Masse wiederholt cremig aufschlagen. Mit der fertigen Ganache den Kuchen bestreichen. Den feinen Krokant oder die Blättermandeln über den Kuchen streuen und den Kuchen kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Dekoration für den Kuchen herstellen. Dazu nochmals weiße Schokolade schmelzen und diese kurz abkühlen lassen, bis diese dickflüssig wird. Wenn die Schokolade dickflüssig geworden ist, die Masse in einen Spritzbeutel umfüllen. Die Spitze der Spritztüte abschneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Backmatte verwenden. Auf die Unterlage Kreise mit der Ganache aufspritzen (etwa so groß wie der Kuchen). Die fertigen Schokoringe ebenfalls kaltstellen.

Wenn die Schokoladenringe kalt sind, kann man sie problemlos von der Backmatte oder dem Backpapier lösen und damit den Kuchen dekorieren. Nun noch einige Ostereier auf den Kuchen setzen.

Viel Spaß beim Nachbacken und frohe Ostern!