Brioches mit kandierten Früchten

Im Rahmen meiner Brioches-Backtage habe ich auch diese zwei süßen Brioches gebacken. Ich stelle Euch beide Rezepte vor. Sie stammen von Gaston Lenôtre, dem „König der Feinbäcker“, allerdings habe ich an den Rezepten einiges herumgefeilt, da sie mir in der ursprünglichen Form nicht perfekt und in der Herstellung nicht absolut praktikabel erschienen. Während die **Brioche bordelaise**, eine Art Dreikönigs-Kuchen, eher trocken, jedoch gehaltvoll ist, ähnlich wie ein guter Osterzopf, strotzt die **Brioche roulée aux fruits confits** vor Saftigkeit, was an der Mandelcreme, dem Zuckersirup und dem Zuckerguß liegt.

Brioche bordelaise (Brioche nach Art von Bordeaux; auf dem Bild vorne)

Diese Brioche wird in Frankreich gerne zum Dreikönigstag gebacken. Dafür wird in die Brioche eine getrocknete Bohne (Saubohne) eingebacken, und wer sie erwischt, ist für diesen Tag der „König“, hat somit besonderes Glück.

Zutaten

- 600 g Brioche-Teig (Grundrezept)
- 100 g kandierte bzw. Trockenfrüchte
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- Kandierte Früchte zur Dekoration
- Hagelzucker (nach Belieben)
- Zuckersirup (ggfs.)

Zubereitung

Den kühlen Teig zu einer Kugel formen und zu einem Kreis von ca. 1 cm Dicke ausrollen. Die zu kleinen Würfeln geschnittenen kandierten bzw. Trockenfrüchte (ich habe Zitronat, Orangeat, Datteln, Aprikosen, Ananas und als Farbtupfer diese grauenhaften Belegkirschen verwendet) darauf verteilen und in den Teig drücken.

Den Teig von den Rändern her nach innen einschlagen und zu einer Kugel formen. Mit dem Schluß nach unten auf einem mit Backpapier belegten Backblech 10 Minuten ruhen lassen. Tip: Wenn der Teig weich ist, können die Früchte auch direkt vorsichtig untergeknetet und der Teig zu einer Kugel geformt werden.

In der Mitte des Teiglings mit den Fingern ein Loch machen. Dieses Loch vorsichtig in alle Richtungen ausdehnen, bis ein gleichmäßiger Kranz mit einem Loch von ca. 10–15 cm Durchmesser entsteht. Den Teig

zwischendrin immer wieder einige Minuten ruhen lassen, damit er sich entspannen kann und nicht reißt. 90 Minuten bei guter Raumtemperatur gehen lassen, bis sich der Teig flaumig anfühlt.

Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und den Kranz damit einpinseln. Nun die Oberseite mit einer immer wieder in Wasser getauchten Schere in regelmäßigen Abständen im 45°-Winkel einschneiden, so daß schnabelartige Spitzen entstehen.

Auf der unteren Schiene einschießen und 30–35 Minuten backen. Dabei darauf achten, daß die Brioche nicht zu dunkel wird, ggfs. mit Alufolie abdecken.

Sofort nach dem Backen nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen (ich habe darauf verzichtet) und den Kranz mit kandierten Früchten verzieren. Bei mir haben sie nicht gehalten, deshalb habe ich sie mit etwas Zuckersirup (Zucker und Wasser 1:1 leicht köcheln und dann abkühlen lassen) angeklebt. Den restlichen Zuckersirup auf die Früchte pinseln, so erhalten sie einen schönen Glanz.

Meine Brioche ist etwas unregelmäßig geworden, wer eine Bilderbuch-Brioche möchte, kann sie natürlich in einer Kranzform backen, auch wenn dies nicht dem Original entspricht.

Brioche roulée aux fruits confits (auf dem Bild hinten)

Sehr saftig und schmackhaft, allerdings ziemlich aufwändig in der Herstellung. Zuckersirup, Zuckerguß und Mandelcreme beschreibe ich unten. Wer die Arbeit der Mandelcreme scheut, kann ein Fertigpäckchen Vanille- oder Mandelpudding kochen und kurz vor Ende der Kochzeit noch ein gutes Stück Butter und gemahlene Mandeln unterschlagen.

Zutaten

- 600 g Brioche-Teig (Grundrezept)
- 80 g kandierte bzw. Trockenfrüchte
- 50 g Rosinen
- 2 EL Rum
- ca. 350 g Mandelcreme (Rezept unten)
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- 80 g Zuckersirup (Rezept unten)
- 80 g Zuckerglasur (Rezept unten)
- Butter zum Einstreichen

Zubereitung

Die Rosinen frühzeitig im Rum einweichen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit flüssiger Butter auspinseln und mit 200 g Teig auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Ich mache das immer mit den Fingern, aber ordentlicher wird's natürlich mit einem Nudelholz. Den Boden mit gut der Hälfte der Mandelcreme bestreichen.

Den restlichen Teig zu einer Fläche von ca. 25 x 25 cm Größe ausrollen. Tip: Zunächst wird der Teig naturgemäß oval. Nun die beiden äußeren Enden zur Mitte einschlagen und nochmals ausrollen. So entsteht ein bilderbuchmäßiges Teigquadrat.

Die Teigplatte mit der restlichen Mandelcreme bestreichen, mit den gut abgetropften Rosinen und den fein gewürfelten Früchten bestreuen und zu einer Wurst aufrollen. Diese nun mit der Teigkarte oder einem sehr scharfen Messer in 3 cm dicke Scheiben schneiden, die nun gleichmäßig in der Form verteilt werden. Die Lücken zwischen den Teigrollen schließen sich dann beim Gehen / Backen.

Bei guter Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig flaumig anfühlt. Eigelb und Sahne verquirlen und die Brioche damit einpinseln.

Im auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene 35–40 Minuten backen. Dabei darauf achten, daß die Brioche nicht zu dunkel wird, ggfs. mit Alufolie abdecken.

Sofort nach dem Backen die Brioche mit dem Zuckersirup beträufeln und auf einem Rost abkühlen lassen. Nach dem Erkalten mit der Zuckerglasur einpinseln.

Mandelcreme

Grundlage ist eine klassische Konditor-Creme zum Füllen von Kuchen und Torten. Man kann auch gleich mehr herstellen, sie hält in einer luftdichten Dose einige Tage. In dem Fall die Oberfläche der noch warmen Creme mit flüssiger Butter einpinseln.

Zutaten:

- 50 g Milch
- 1 kleines Ei
- 1 kleines Eigelb
- ¼ Vanilleschote
- 15 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 60 g Butter
- 60 g Mandeln
- 60 g Puderzucker
- ½ EL Rum

Zubereitung:

Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausschaben. Schote und Mark zusammen mit der Milch einige Minuten lang in einem kleinen Topf leicht simmern lassen, die Schote herausnehmen. Mittlerweile das Eigelb mit dem Zucker in einer Rührschüssel zu einer hellen Masse aufschlagen. 4 g Speisestärke unterrühren. Die kochende Milch in einem dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen und die Creme in den Topf zurückgeben. Unter ständigem Rühren etwa eine Minute leicht köcheln lassen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Abkühlen lassen.

Mittlerweile die Mandeln schälen und mahlen. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, die Mandeln und den Puderzucker dazugeben. Das leicht verquirlte Ei in einem dünnen Strahl nach und nach unterrühren. Etwas ein Minute bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen, bis eine homogene, leichte Masse entstanden ist. Dann die restlichen 6 g Speisestärke und den Rum hinzufügen. Löffelweise die erkaltete Konditor-Creme druntermischen. Die fertige Creme bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Zuckersirup

Zutaten:

- 40 g Zucker
- 40 g Wasser
- 1–2 TL Rum

Zubereitung:

Zucker und Wasser so lange köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Zum Schluß mit dem Rum aromatisieren.

Zuckerglasur

Zutaten:

- 75 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Puderzucker und Wasser in einem Töpfchen so lange unter Rühren köcheln lassen, bis die Glasur fast durchsichtig geworden ist. Mit dem Zitronensaft abschmecken.