



Rezepte zur Sendung vom 26. Juni 2013 Blätterteig und Holländerschnitten

Blätterteig

Für den Teig:

300 g Weizenmehl Type 550
30g Butter
7g Salz
3 g Honig
150g eiskaltes Wasser

Für die Butterplatte:

200 g Butter
40 g Weizenmehl Type 550

Mehl, Butter, Salz, Honig und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. Sollte sich die Küchenmaschine schwer tun, etwas Wasser nachgeben. Der Teig sollte niemals warm werden, er muss sich immer leicht kühl anfühlen (ca. 22 Grad). Den Teig rund wirken, über Kreuz einschneiden und viereckig flach drücken. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Butterplatte die weiche Butter und das Mehl mit dem Knetgabel der Küchenmaschine gut vermischen, rechteckig ausrollen (ca. 1 cm dick), die Butterplatte sollte gleich breit, aber nur halb so lang wie die Teigplatte sein. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen, bis die Butter eine mittelfeste Konsistenz angenommen hat.

Zum Tourieren von Teig und Butterplatte die Teigplatte auf die Arbeitsfläche legen. Die Butterplatte über Kreuz darauf legen und die Teigecken darüber schlagen, so dass die Butterplatte nicht mehr zu sehen ist.

Dann alles mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen. Wichtig ist es, nur in eine Richtung zu rollen, also nach oben und unten, nicht aber nach rechts und links. Dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüber legen. Dieses Teigpaket nun um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise in eine Richtung ausrollen und zusammenlegen.



Das Teigpaket in Frischhaltefolie einpacken und 2 – 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Besser noch ist eine ganze Nacht. Den geruhten Teig auspacken und wieder wie gewohnt in eine Richtung auf ca. 3 mm Stärke ausrollen. Dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüber legen. Dieses Teigpaket nun um 90 Grad drehen und wieder auf die gleiche Weise ausrollen und zusammenlegen.

Den Teig nach diesen Touren, in Frischhaltefolie eingepackt mindestens 2 Stunden ruhen lassen bevor dieser weiterverarbeitet werden kann.

Holländerschnitten

ca. 350 g Blätterteig
(Rezept siehe oben)
1 Glas Sauerkirschen (280 g
abgetropfte Sauerkirschen, 130 ml
Einlegesaft)
25 g Zucker
1Prise Salz
1 Prise Zimt
20 g Vanillepuddingpulver
30 g Himbeergelee
2 EL Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

Für die Kirschwassersahne

1 Vanilleschote
5 g Gelatine
2 Eigelb
30 g Milch
50 g Zucker
30 ml Kirschwasser
400 g Sahne

Blätterteig auf ca. 1,5 mm ausrollen. Wichtig ist, dass der Blätterteig gut gekühlt ist. Aus dem Teig gleichmäßige rechteckige Platten schneiden, diese ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Die Teigplatten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 15 – 20 Minuten knusprig ausbacken.



Die Sauerkirschen auf ein Sieb geben, 130 ml Saft auffangen. Restlichen Saft abtropfen lassen. 100 ml Sauerkirschsaft mit 25 g Zucker, einer Prise Salz und Zimt aufkochen. 30 ml Kirschsaft mit Puddingpulver verrühren, zur kochenden Flüssigkeit geben und unter Rühren abbinden. 280 g gut abgetropfte Kirschen unterheben. Die abgebundenen Kirschen etwas abkühlen lassen.

Für die Kirschwassersahne die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillemark mit Eigelben, Milch und Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (d.h. unter Rühren auf ca. 65 Grad erhitzen). Die Gelatine ausdrücken und im heißen Fond auflösen, ebenfalls das Kirschwasser unterrühren. Die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Für den Tortenaufbau einen gebackenen Blätterteigboden auf ein Backblech legen, darum einen rechteckigen Tortenrahmen setzen. Auf den Blätterteigboden die abgebundenen Kirschen geben. Dann etwas Kirschwassersahne darauf streichen, darauf wieder einen gebackenen Blätterteigboden legen. Restliche Kirschwassersahne aufstreichen. Gebäck mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden fest werden lassen.

Das Himbeergelee aufkochen und anschließend einen der gebackenen Böden damit abstreichen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und über das Himbeergelee streichen.

Wenn alles fest ist, diesen Boden in einzelne Portionsstücke schneiden



Den Kuchen mit der angezogenen Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, den

Rahmen abziehen und die vorbereiteten Blätterteigbodenstücke obenauf geben.



Entlang der geschnittenen Deckel einzelne Stücke aus dem großen Stück schneiden und servieren.