



hr1-DOLCE VITA

Maria Groß
Karamellkuchen
Für 1 kleines Backblech

ZUTATEN

Teig:

250 g weiße gemahlene Mandeln
200 g Puderzucker
20 g Vanillepuddingpulver
150 g Mehl
180 g Eiweiß
100 g Bienenhonig (am besten aus Thüringen)
200 g Nussbutter (braune Butter; siehe Tipp)

Guss:

500 g Sahne
300 g Zucker
1 Zimtstange
4 Eigelb
40 g Weizenstärke
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

Außerdem:

Butter und Zucker für das Backblech

ZUBEREITUNG

Am Vortag den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Zucker bestreuen. Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten, auf das Backblech gießen und im Ofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten vorbacken. Die Ofentemperatur auf 100°C reduzieren.

Für den Guss 450 g Sahne mit 180 g Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen. Die Zimtstange wieder entfernen. Die restliche Sahne mit den Eigelben, der Weizenstärke und der Zitronenschale verquirlen. Diese Mischung in die heiße Sahne einrühren, bis ein Pudding entsteht. Den Guss auf den vorgebackenen Teig streichen und den Kuchen im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 24 Stunden auskühlen lassen.

Am nächsten Tag den restlichen Zucker mit wenig Wasser in einem Topf karamellisieren. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, 1 EL Wasser hinzufügen und das Karamell darin unter Rühren auflösen. Das Karamellwasser bei schwacher Hitze zu Karamellsirup einköcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Den Kuchen in Stücke schneiden und den Karamellsirup kurz vor dem Servieren darübergießen. Aus dem Teig könnt ihr übrigens auch klassische Madeleines backen. Der Guss alleine ist eine Crema catalana.

Tipp:

Nussbutter, auch braune Butter genannt, ist schnell gemacht: Dafür die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. In einem Schraubglas hält sie sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Rezept aus dem Buch:

Maria Groß

Maria: Gerne ohne Sterne: lecker kochen mit den Lieblingsrezepten von Maria Groß

ZS Verlag

ISBN 978-3-89883-917-4