

Baskischer Vanillekuchen - Gateau Basque

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

VANILLECREME

60	Gramm	Zucker
20	Gramm	Speisestärke
2		Eigelb
250	ml	Milch
1/4		Vanilleschote , Mark davon
20	ml	Feinster, brauner Rum

TEIG

300	Gramm	Butter, sehr weich
300	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Salz
1		Vanilleschote, Mark davon
460	Gramm	Mehl
8	Gramm	Backpulver
3		Eier

AUSSERDEM

Butter, für die Form
Brösel, für die Form
Puderzucker, zum Besieben

Anleitung:

1. Für die Creme die Hälfte des Zuckers mit Speisestärke Eigelben und der Milch gut verrühren. Restliche Milch mit restlichem Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen. Stärkemischung erneut durchrühren, langsam in die kochende Milch rühren und unter ständigem Rühren mehrmals aufwallen lassen. Creme in eine Schüssel umfüllen mit Puderzucker besieben und abkühlen lassen
2. Für den Teig Butter mit Zucker Salz und Vanillemark so lange schaumig rühren bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Mehl mit dem Backpulver sieben. Eier nach und nach zugeben, dabei mit jedem Ei ca. 1 TL von der Mehlmischung zugeben. Restliches Mehl mit einem Holzspatel unterheben
3. Springform (24 cm Durchmesser) fetten und mit Brösel austreuen Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und von außen beginnend in die Form einer Spirale spritzen. Am Rand entlang einen Ring aufspritzen, damit die Füllung beim Backen nicht bis an den Rand gelangen kann
4. Vanillecreme durch ein feines Sieb passieren, mit Rum verrühren und die Teigfläche innerhalb des Teigrandes damit bestreichen. Die Füllung spiralförmig mit der restlichen Masse abdecken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190-200 Grad (mittlere Schiene) 40-50 Min backen Abkühlen lassen aus der Form lösen und mit Puderzucker besieben