

Hier und heute



Marcel's Kaffeekrantz mit Früchten und Vanillepudding

Marcel Seegers Kaffeekrantz mit Vanillepudding und frischen Früchten ist ideal für jede Frühlings-Kaffeetafel. Der Konditormeister zeigt, wie man knusprigen Mürbeteig, saftigen Biskuit, cremigen Vanillepudding und frische Früchte perfekt kombiniert.

Das Rezept

Marcel's Kaffeekrantz mit Früchten und Vanillepudding

von Marcel Seeger, für einen Kaffeekrantz von 26 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

- 140 g Zucker
- 280 g Butter
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 420 g Weizenmehl, Typ 550
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

Zubereitung

Zucker, Butter, Eigelb, Salz und Vanillemark miteinander vermischen. Dann das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten durchkühlen lassen. Anschließend vom Teig ein Stück von 350 g Gewicht abwiegen und auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche so ausrollen, dass man einen runden Boden von 26 cm Durchmesser ausstechen kann. Den restlichen Teig entweder einfrieren oder für Rezept 2 verwenden. Den ausgestochenen Mürbeteigboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem runden Ausstecher von 10 cm Durchmesser aus der Mitte des Bodens ein Stück ausstechen und herausnehmen.

TIPP: Alternativ kann man auch ein Glas verwenden, oder man legt einen Espresso-Unterteller auf den Teig und fährt mit einem Messer um ihn herum.

Den Mürbeteigkrantz in den auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und circa 10 bis 12 Minuten backen. Nach dem Backen den Mürbeteigkrantz vollständig erkalten lassen.

Zutaten Biskuitboden

- 5 Eier
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Mehl, Typ 550
- 30 g Speisestärke

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Die Eigelbe aufschlagen und dann den Eischnee nach und nach unterrühren. Gegen Ende das mit der Speisestärke gemischte Mehl zufügen und alles zu einer glatten Biskuitmasse verbinden.

Hier und heute



Die fertige Masse mit einem Spritzbeutel spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen, bis ein Durchmesser von 26 cm erreicht ist. Den Umriss am besten auf das Backpapier vorzeichnen. Den Biskuitboden im bereits vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-Unterhitze circa 8 bis 10 Minuten backen. Nach dem Backen den Biskuitboden vom Backblech nehmen, erkalten lassen und dann in der Mitte ein Loch von 10 cm Durchmesser ausstechen. Den Rest kann man klein schneiden und später in den Pudding hineindrücken.

Zutaten Vanillepudding

- 1l Milch
- 150 g Zucker
- 5 Eigelb (Größe M)
- 85 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und einen glatten Vanillepudding herstellen. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei mehrmals kräftig durchrühren.

Tipp: Alternativ kann man auch gekauften Vanillepudding verwenden, der nicht so flüssig ist.

Zutaten Früchte

- 300-400 g frische Früchte nach Belieben (z.B. Blaubeeren, Erdbeeren, Apfel, Banane, Kirschen)

Zubereitung

Die Früchte waschen, gegebenenfalls schälen und in kleinere Stücke schneiden.

Fertigstellung

Auf den Mürbeteigkranz eine Schicht Vanillepudding aufspritzen und darauf die Fruchtstücke großzügig verteilen. Die Fruchtstücke leicht in die Creme eindrücken, dazu, wenn vorhanden, die restlichen Biskuitstückchen. Die Früchte mit Vanillepudding bedecken und anschließend den Biskuitkranz auflegen und andrücken. Den Biskuitkranz nach Belieben mit etwas Puderzucker dünn besieben.