



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 15 Min. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 1238 kJ, 296 kcal, 31,5 g Kohlenhydrate, 5,9 g Eiweiß, 16,8 g Fett, 123 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Während die Sportler bei den Olympischen Spielen in Paris alles geben, kannst du zuhause zeigen, dass auch du in deiner Lieblingsdisziplin "Backen" medaillenverdächtig bist. Zaubere französischen Flair in deine Küche und einen leckeren Croissant Kuchen auf den Teller. Dafür zupfst du Buttercroissants – gerne auch vom Vortag – und Marzipan in kleine Stücke und drückst sie fest in eine komplett ausgelegte Backform. Darauf kommen Sauerkirschen und Mandeln. Das Ganze wird zweimal geschichtet bevor eine flüssige Creme aus Eiern, Puderzucker, Speisestärke, Milch, Sahne und Vanillearoma dazu kommt. Jetzt nur noch backen und mit Puderzucker und Beeren garnieren et voilà: Fertig ist dein Goldstückchen!

Step 1:

Zuerst die Croissants und das Marzipan in kleine Stücke reißen. Anschließend drei Eier trennen. In einer Schüssel 5 ganze Eier und drei Eigelb gut verrühren. Milch, Schlagsahne, Puderzucker, Vanillearoma und Maisstärke dazugeben und glatrühren.

Step 2:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit einem großen Stück Backpapier auslegen, sodass die Flüssigkeit beim Einfüllen nicht unten aus dem Ring der Springform laufen kann.

Step 3:

Die Hälfte der Croissant-Stücke in die Form drücken und jeweils die Hälfte der Kirschen und gehobelten Mandeln, sowie das Marzipan darauf verteilen. Die restlichen Croissant-Stücke darüber schichten, darauf die Kirschen und Mandeln verteilen.

Step 4:

Gieße die Ei-Mischung über den Croissant Kuchen und lasse sie kurz einweichen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Step 5:

Den Kuchen mit Alufolie bedecken und für 55 Minuten backen. Die Alufolie entfernen und für weitere 5-10 Minuten backen, bis die Flüssigkeit gestockt und die Croissants gebräunt sind.

Step 6:

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Blaubeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

6	Buttercroissants
1 Pck.	Marzipan
5	Eier
3	Eigelb
250 ml	Milch
200 ml	Schlagsahne
180 g	Puderzucker
2 Tropfen	Vanillearoma
3 EL	Maisstärke
195 g	Sauerkirschen, abgetropft
20 g	gehobelte Mandeln

Zum Garnieren:

Blaubeeren
Puderzucker, zum Bestreuen

Sonstiges:

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
Alufolie