

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Gâteau de Payerne mit Weissweinglace

Dessert von Nicole Tanner

Für 4 Personen

Weissweinglace

- 3 dl Weisswein oder 1 ½ dl Weisswein und 1 ½ dl Süssmost
- 120 g Zucker
- 1 EL Sternanis
- 3 dl Vollrahm, steif geschlagen

Weisswein oder Weisswein und Süssmost, Zucker und Sternanis in eine Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Gewürzwein in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Sternanis aus dem Gewürzwein nehmen. Schlagrahm dem kühlen Gewürzwein zugeben und mit einem Gummischaber untermischen. Die Masse in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen.

Sobald das Glace ein bisschen gefroren ist, die Masse in Formen verteilen und in den Tiefkühler stellen bis kurz vor der Verwendung.

Gâteau de Payerne

Teig

- 150g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- 125 g Haselnüsse, gemahlen

Füllung

- 125 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker oder ¼ TL Vanillesamen
- 1 ½ dl Rahm

Teig

Die weiche Butter in eine Teigschüssel geben und mit dem Handrührwerk rühren, Salz und Zucker zugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Mehl und Haselnüsse zugeben und darunter mischen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Dann den Teig halbieren. Die eine Hälfte auf wenig Mehl mit dem Wallholz auswallen, bis die Teigplatte rundum 2 cm breiter ist als der Springformboden. Den Teig leicht in Viertel überschlagen. In die Springform (24 cm Durchmesser) legen, die Viertel wieder öffnen und einen Rand von ca. 2 cm Höhe hochziehen.

Die andere Teighälfte auf einem Backpapier in der Grösse der Springform auswallen.

Füllung

Haselnüsse, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Löffel mischen. Rahm zugeben und zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten. Der Zucker sollte aufgelöst sein. Nun die Füllung auf den Teigboden geben und gleichmässig verteilen. Den zweiten Teigboden mithilfe des Backpapiers auf die Füllung stürzen. Das Backpapier entfernen und die Ränder etwas andrücken. Den Teigdeckel mit einer Gabel einstechen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 40 Min. backen. Dann die Springform aus dem Backofen nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Jetzt den Springformring ablösen und den Kuchen ganz auskühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen kann zeitig vorbereitet werden. Er ist gut eingepackt 1 Woche haltbar.

Anrichten

Die Weissweinglace 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Den Kuchen in Stücke schneiden. Ein Stück Kuchen auf einem Dessertteller anrichten. Eine Portion Glace dazu anrichten.