

Gefüllte Brioche (Tarte Tropézienne) mit Zwetschgenkompott

Für ca. 10 Stück

Zutaten

Für die Brioche:

15 g frische Hefe
20 ml Milch
300 g Mehl (Type 405)
4 g Salz
30 g Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
etwas Milch
Hagelzucker

Für das Zwetschgenkompott:

200 g Zwetschgen
1 Blatt Gelatine
90 ml roter Fruchtsaft (z.B. Traubensaft)
10 g Zucker
10 g Honig
etwas Zimt
5 g Stärke

Für die Buttercreme:

1 Vanilleschote
350 ml Milch
3 Eigelb (ca. 60 g)
70 g Zucker
50 g Mehl (Type 405)
110 g Butter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. **Für die Brioche** die Hefe in der kalten Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Salz, den Zucker, die Eier und die Butter zum Mehl geben, das Milch-Hefegemisch dazu geben, ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig in Stücke mit jeweils 40 g abwiegen, die Stücke rund formen, jeweils 5 Stück auf das vorbereitete Backblech legen, mit der Hand flachdrücken, so dass jeder Teigling einen Durchmesser von ca. 6 cm hat. Die Teiglinge nochmals 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Das Eigelb mit etwas Milch verrühren, die Teiglinge damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen, danach auskühlen lassen.
5. Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml roten Fruchtsaft mit dem Zucker, dem Honig und dem Zimt aufkochen. Den übrigen roten Fruchtsaft (ca. 40 ml) mit der Stärke anrühren und in den kochenden Saft rühren.





6. Die eingeweichte Gelatine zum eingedickten Fruchtsaft geben, die Zwetschgenwürfel unterheben und das fertige Zwetschgenkompott abkühlen lassen.

7. Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Sowohl die ausgekrazte Vanilleschote als auch das Vanillemark mit der Milch in einen Topf geben, aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit dem Zucker 5 Minuten schaumig schlagen, das Mehl hinzufügen und langsam die Milch unterrühren. Die Creme auf dem Herd unter Rühren eindicken lassen, die Vanilleschote herausnehmen und abkühlen lassen. Die weiche Butter schaumig rühren und nach und nach die erkaltete Creme unterrühren.

8. Die Brioche einmal horizontal durchschneiden, mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle die Vanillecreme auf den äußeren Rand des Briochebodens spitzen, in die Mitte das Zwetschgenkompott füllen und den Deckel der Brioche aufsetzen.

Tipp: Vor dem Servieren sollten die fertigen Brioches noch einmal ca. 1 Stunde in Kühlschrank gestellt werden.