

Harry Potters Treacle Tart – Sirup-Kuchen mit Sahne-Eis

 happy-mahlzeit.com/2020/04/28/harry-potters-treacle-tart-sirup-kuchen-mit-sahne-eis/

Zutaten für 1 Springform mit 24 Ø bzw. 8 – 10 Personen:

- 725 g Golden Syrup, heller Zuckerrohrsirup, ersatzweise Rübensirup
- Saft 1/2 Zitrone
- 175 g frische Weißbrotkrume

Für den Mürbeteig:

- 225 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 65 g kalte Butter, in kleine Stücke
- 65 g kalter Speck, in kleinen Stücken
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für das Sahne-Eis:

- 600 ml Milch
- 225 g Crème double
- 1 Vanilleschote
- 6 Eigelb
- 75 g Zucker

Zubereitung:

Für das Eis die Milch und Crème double in einen Topf geben. Das Vanillemark herauskratzen und mit der Schote zu der Milch-Sahne-Mischung geben. Das Ganze erhitzen, bis die Mischung fast kocht. Dann beiseitestellen und 20 Minuten ziehen lassen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Die Milch-Sahne-Mischung noch einmal aufkochen lassen, zu den Eigelben gießen und das Ganze kräftig verrühren. Die Mischung durch ein Sieb in einen sauberen Topf passieren und unter laufendem Rühren bei geringer Hitze kochen lassen, bis sie eindickt und an einem Löffelrücken haften bleibt. In eine Schüssel umfüllen, abkühlen lassen und anschließend, möglichst über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen, in eine Gefrierdose umfüllen, verschließen und mindestens 6 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine oder in eine andere Rührschüssel sieben. Die Butter und den Speck hinzufügen und die Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Fingerspitzen zu einem feinkrümeligen Teig verarbeiten. Mit einem Messer 1 1/2 – 2 EL Wasser einarbeiten oder kurz in der

Küchenmaschine unterrühren. Den Teig kurz auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, bis der glatt ist. Dann den Teig ausrollen, eine 4 cm hohe Springform (24 cm Ø) damit auskleiden und 20 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig mit einem Stück Backpapier bedecken, mit getrockneten Hüsenfrüchten beschweren und 15 Minuten blindbacken. Die Hüsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Teig weitere 5 – 6 Minuten backen, bis er am Rand goldgelb ist. Anschließend herausnehmen.

Den Backofen auf 180°C herunterschalten.

Den Golden Syrup in einem kleinen Topf in ein heißes Wasserbad stellen, bis sich der Sirup verflüssigt hat. Die benötigte Menge abmessen. Den Zitronensaft unter den Sirup rühren.

Die Weißbrotkrume gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen, den warmen Sirup vorsichtig darübergießen und den Kuchen im vorheiztem Backofen 25 – 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend in der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

Den Sirup-Kuchen mit der Eis-Creme servieren.

Rezept: Rick Stein