Lotus Biscoff Crumble Kissen



Du liebst Lotus Biscoff und bist immer auf der Suche nach neuen Backideen? Dann sind diese Lotus Biscoff Crumble Kissen genau das Richtige! Dich erwartet eine Kombination aus cremiger Frischkäsefüllung, aromatischer Biscoff-Creme und knusprigem Keks-Crumble, abgerundet mit einem süßen Topping aus geschmolzener Lotus-Creme.

Backzeit Teig: 20-22 Min
Temperatur Teig: 190 °C, O/U

Backform: Backblech / 6 Stück
Anspruch: ★★☆☆☆

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ 300 g Weizenmehl 550
- ☐ 24 g Kaffeeweißer
- ☐ 60 g brauner Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 15 g frische Hefe
- ☐ 90 ml Milch
- ☐ 30 g Sahne
- ☐ 42 g Butter
- ☐ 1 TL Zimt

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 15 g Weizenmehl 550
- ☐ 75 g Vollmilch

FRISCHKÄSEFÜLLUNG

- ☐ 225 g Frischkäse
- ☐ 70 g Lotus Biscoff Creme
- ☐ 15 g Sahne
- ☐ 60 g Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt

TOPPING

- ☐ 60 g Lotus Biscoff Creme
- ☐ zerbröselte Lotus Biscoff Kekse nach Belieben

CRUMBLE

- ☐ 55 g Butter
- ☐ 40 g Lotus Biscoff Kekse
- ☐ 40 g Weizenmehl
- ☐ 70 g brauner Zucker

ZUM FERTIGSTELLEN

- ☐ 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. MILCH-MEHL-CREME

Für die Milch-Mehl-Creme 15 g Mehl und 75 g Milch in einen kleinen Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine dicke, glatte Creme entsteht. Anschließend kurz abkühlen lassen.

2. HEFETEIG

Die Milch-Mehl-Creme zusammen mit 300 g Mehl, Kaffeeweißer, braunem Zucker, Salz, frischer Hefe, Vollmilch, Schlagsahne und Zimt in eine Schüssel geben und zu einem weichen Hefeteig verkneten. Sobald sich die Zutaten verbunden haben, die 42 g Brown Butter dazugeben und den Teig weiterkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

3. FRISCHKÄSEFÜLLUNG

Den zimmerwarmen Frischkäse mit der Lotus Biscoff Creme, der Sahne, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Füllung anschließend in einen Spritzbeutel geben und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

4. CRUMBLE

Die Lotus Biscoff Kekse sehr fein zermahlen, bis sie eine mehlartige Konsistenz haben. Anschließend mit dem Weizenmehl und dem braunen Zucker vermischen. Die geschmolzene Butter dazugeben und alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Den Crumble im Kühlschrank mindestens 1 bis 2 Stunden fest werden lassen. Noch besser ist es, ihn bereits am Vortag zuzubereiten und über Nacht im Kühlschrank aufzubewahren. So wird er schön fest und lässt sich später gut auf den Kissen verteilen.

5. ZUBEREITUNG DER KISSEN

Den vorbereiteten Teig in sechs gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer runden Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Glasboden oder einem anderen runden Gegenstand vorsichtig eine Mulde in die Mitte jedes Teigstücks drücken. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht vollständig durchgedrückt wird und ein stabiler Rand stehen bleibt. Die Frischkäsefüllung mit dem Spritzbeutel gleichmäßig auf die sechs Mulden verteilen. Den Teig am Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen. Anschließend den vorbereiteten, gut gekühlten Crumble großzügig auf der Füllung und den Rändern verteilen. Die Kissen im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind.

6. TOPPING

Die Lotus Biscoff Creme vorsichtig in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen, bis sie flüssig genug zum Verzieren ist. Die gebackenen Kissen etwas abkühlen lassen und die geschmolzene Creme anschließend darüberträufeln. Nach Belieben mit zusätzlichen zerbröselten Lotus Biscoff Keksen bestreuen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie