



# BRIE EN CROUTE MIT KAREMELL-APFEL-FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**2 Stück** Neufchâtel Coeur de Bray

### FÜR DIE KAREMELL-APFEL-FÜLLUNG

<b>150 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>150 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Weißwein, trocken
<b>450 g</b>	Granny Smith Äpfel, gewürfelt
<b>75 g</b>	Sultaninen, gehackt
<b>150 g</b>	Vollei(er)
<b>75 g</b>	Haselnüsse, gerieben
<b>45 g</b>	Butterkekse, zerbröselt
<b>15 g</b>	Zitronensaft
<b>25 g</b>	Calvados
<b>2 g</b>	Zimt, gemahlen
<b>1 g</b>	Kardamom, gemahlen

### FÜR DEN BRICHOE-TEIG

<b>60 g</b>	QimiQ Classic
<b>390 g</b>	Weizenmehl
<b>35 g</b>	Zucker
<b>10 g</b>	Trockenhefe
<b>7 g</b>	Salz
<b>100 g</b>	Vollei(er)
<b>120 g</b>	Butter, ungesalzen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zucker karamellisieren. Weißwein dazugeben und zum Kochen bringen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und sirupartig einkochen lassen.
2. Äpfel dazugeben und weich kochen. Von der Kochstelle nehmen, restliche Zutaten dazugeben und auskühlen lassen.
3. Für den Brioche-Teig: Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer Rührmaschine mit dem Rührhaufsatz auf niedriger Geschwindigkeit gut verrühren. Eier und QimiQ Classic dazugeben und auf niedriger Geschwindigkeit weiter rühren.
4. Sobald der Teig anfängt zu verklumpen, den Rührhaufsatz durch den Knethacken ersetzen und auf mittlerer Geschwindigkeit kneten bis ein fester und glatter Teig entstanden ist.
5. Butter nach und nach dazugeben und auf mittlerer Geschwindigkeit 4 Minuten rühren.
6. Sobald die restliche Butter hinzugefügt ist, die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 4 Minuten kneten.
7. Teig 45 Minuten gehen lassen.
8. Den Teig ausrollen und 2 Kreise (einen größer als Brie für den Boden und einen etwas kleiner für den Deckel) ausschneiden.
9. Käse auf den unteren Teigkreis platzieren, die Teigländer nach oben klappen.
10. Gekühlte Apfelfüllung auf den Käse geben und mit dem zweiten Teigkreis zudecken, dabei die Teigländer nach unten klappen und andrücken.
11. Einen Teigstreifen ausschneiden, um den Brie wickeln und andrücken. Den Teig rundherum mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und vor dem Backen gut kühlen.

12. In einem vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 20-25 Minuten gold-braun backen. 5 Minuten rasten lassen und servieren.