

# Rico's Flocons de Neige

CIRCA 16 STÜCK

Von Rico Zandonella,  
vom Restaurant «Rico's» in Küsnacht



## ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

- 80 g Zucker
- 80 g Weissmehl
- 60 g Butter

**Zubereitung:** Mehl, Butter und Zucker verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 2 mm dick auswallen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## ZUTATEN FÜR PÂTE À CHOUX (BRANDTEIG)

- 205 g Wasser
- 150 g Butter
- 140 g Mehl
- 4 Eier
- 60 g Eiweiss
- 1 g Salz

**Zubereitung:** Wasser, Butter, und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit der Kelle ca. 2 Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise mit den Knethaken des Mixers darunter rühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen. Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 16 mm Ø) füllen.

Ca. 16 Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Aus dem Mürbeteig 16 Rondellen (ca. 4 cm Ø) ausstechen und auf die Brandteig-Häufchen legen.

## BACKEN

Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 °C (Heissluft) vorgeheizten Ofens backen. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Minuten trocknen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## ZUTATEN FÜR KONDITORCREME

- 5 Eigelb
- 125 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 40 g Maisstärke
- 500 g Milch
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

**Zubereitung:** Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer grossen Schüssel gut verrühren. Maisstärke und 1/5 der Milchmenge mit dem Schwingbesen darunter rühren. Die restliche Milch mit Vanillemark und -stängel aufkochen. Vanillestängel entfernen.

Vanillemilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen. In die Pfanne zurückgeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème dick wird, von der Platte ziehen und eine halbe Minute weiterrühren. In eine Schüssel giessen. Crème mit Folie bedecken und gut auskühlen lassen. Die Konditorcreme in den Spritzbeutel füllen und in die ausgekühlten Choux spritzen. Die Flocons de Neige mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. *Bon appétit!*