

# Hier und heute



## Haselnuss-Karamell-Pie

Matthias Ludwigs zaubert einen cremig aromatischen Haselnuss-Karamell-Pie. Unser Patissier zeigt, wie der Pie-Boden garantiert gelingt.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine flache Backform von 24 cm Durchmesser

#### Zutaten für den Kakao-Haselnuss-Mürbeteig

- 230 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 90 g Puderzucker
- 5 g Salz
- 140 g Butter, kalt
- 1 Ei (Klasse M)

#### Zutaten für den Honig-Karamell

- 105 g Zucker
- 55 g Honig
- 35 ml Wasser
- 140 g Sahne
- 75 g Butter
- 5 g Salz

#### Zutaten für die Sesam-Haselnuss-Ganache (Sahnecreme):

- 190 g Zartbitterkuvertüre
- 215 ml Sahne
- 50 g Tahin (Sesampaste/alternativ Haselnussmus)
- 50 g Haselnussmus
- 5 g Salz

### Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Kakaopulver, gemahlene Haselnüsse, Puderzucker und Salz mischen. Die Butter kalt in Würfeln zugeben und alles zu Streusel reiben. Das Ei zugeben und nur kurz unterkneten, bis der Teig bindet. Den Teig flachdrücken und mindestens eine Stunde kühlen. Danach den Teig circa drei Millimeter dünn ausrollen und die Backform damit auskleiden. Den Rand sauber andrücken, ausformen und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Nun weitere 30 Minuten durchkühlen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 bis 175 °C 15 Minuten blind backen (den Mürbeteigboden mit Backpapier belegen und darauf getrocknete Hülsenfrüchte o.ä. geben) und dann weitere zehn bis 15 Minuten ohne Gewicht (ohne Backpapier und Hülsenfrüchte) durchbacken. Den Teigboden vollständig auskühlen lassen.

Für den Honig-Karamell Zucker, Honig und Wasser dunkel karamellisieren. Die Sahne erhitzen und nach und nach zugeben, alles unter Rühren kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen. Butter einmontieren und Salz einrühren. Den Karamell etwas abkühlen lassen, bis er zähflüssig aber nicht zu dünn ist.

**Tipp:** Für mehr Aroma noch 15 g Miso mit unter den Karamell rühren.

# Hier und heute



Für die Sesam-Haselnuss-Ganache die Sahne aufkochen, Kuvertüre hacken und die Sahne darüber gießen. Eine Minute stehen lassen, dann von der Mitte aus glattrühren und Sesampaste, Haselnussmus und Salz unterrühren. Die Ganache etwas abkühlen lassen (auf circa 30 °C).

**Tipp:** Wer auf die Sesampaste verzichten möchte, kann sie durch Haselnussmus ersetzen.

## Fertigstellen

Karamell auf den ausgekühlten Teigboden geben und glattstreichen. Zehn bis 20 Minuten kaltstellen, bis die Oberfläche spürbar fest geworden ist. Die Ganache darüber geben, die Form ein paar Mal flach aufklopfen und die Oberfläche glattstreichen. Mindestens vier Stunden kaltstellen, am besten über Nacht.

## Tipps

- 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem heißen, trockenen Messer schneiden. Messer nach jedem Schnitt abwischen.
- Zur Deko mit 20 g geröstetem Sesam und 40 g gerösteten, gehackten Haselnüssen bestreuen.
- Als Garnierung passt gut Sesam-Krokant. Hierfür 60 g Zucker karamellisieren, 40 g Sesam zugeben und 20 g Butter und eine Prise Salz unterrühren. Dünn auf Backpapier streichen und auskühlen lassen. Danach grob zerstoßen.