

Wilde Joghurt-Törtchen

vorgestellt von Sylvia König

ZUTATEN

FÜR DEN BISKUIT

- 175g Dinkelmehl
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- 4 Eier
- 3EL warmes Wasser
- 100g Rohrohrzucker
- 40g Butter
- 1 Prise Meersalz

FÜR DIE GÄNSEBLÜMCHENSAHNE

- 200g Sahne
- 5 gehäufte EL getrocknete Gänseblümchen
- 50g Rohrohrzucker
- 1/2 Zitronenzeste

FÜR DAS APFEL-KÜRBISKERNCRUMBLE

- 400g Apfel (Elstar oder Jonagored)
- 1-2 EL Zitronensaft
- 100g Dinkelmehl 1050
- 60g Rohrohrzucker
- 100g Erdbeer-Fruchtaufstrich
- Joghurtcreme -vegetarisch-
- kalte Gänseblümchensahne (siehe oben)
- 50g Rohrohrzucker
- 10g Agar Agar
- 400g Sahne
- 400g milder Joghurt

FÜR DIE GARNITUR

- Kürniskerne und geröstete Brennesselsamen(nach Belieben)
- Je ein frisches Gänseblümchen pro Törtchen



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Dinkelmehl Weinsteinbackpulver mischen. Eier trennen. Eigelb mit 3 EL warmem Wasser und Rohrohrzucker in 6-8 Minuten zu einer cremigen Masse rühren. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit Meersalz zu einem festen Eischnee

verarbeiten und unter die Eigelbmasse heben. Dann die Butter unterziehen. Zum Schluss das gesiebte Mehl portionsweise unterheben.

Eine Backform (ca. 25x20cm) mit Backpapier oder -folie auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Etwa 20 Minuten backen. Den Biskuit anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Gänseblümchensahne Sahne, getrockneten Gänseblümchen, Rohrohrzucker und Zitronenzesten in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Herdplatte ausstellen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen und abseihen. Die Blüten dabei gut auspressen. Abkühlen lassen.

Für das Apfel-Kürbiskern-Crumble mit gerösteten Brennesselsamen Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Eine Backform (ca. 25x20cm) mit Backpapier oder -folie auslegen und die Apfelwürfelchen gleichmäßig darin verteilen. Dinkelmehl, Rohrohrzucker, kalte Butterwürfel, Meersalz, grob gemahlene geröstete

Kürbiskerne und geröstete Brennesselsamen in eine Schüssel geben. Mit dem Knetbalken zu einem bröseligen Teig verarbeiten. Anschließend mit den Händen weiterkneten, bis eine leichte Bindung entsteht. Die Brösel gleichmäßig über die Apfelwürfel streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen.

Für den Keksboden Butter schmelzen. Die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter mit Vollkorn-Butterkeksbrösel, gerösteten und gemahlene Kürbiskernen und Rohrohrzucker vermischen. Den Boden von 12 quadratischen Törtchenformen auslegen, fest andrücken und abkühlen lassen.

Erdbeer-Fruchtaufstrich cremig rühren und die abgekühlten Keksböden dünn bestreichen. Den Biskuit in passende Quadrate schneiden und waagrecht halbieren oder dritteln auf etwa 1/2 cm. Die Böden auf die Erdbeermarmelade setzen.

Für die Joghurtcreme die kalte Gänseblümchensahne (siehe oben) mit 50g Rohrohrzucker und 10g Agar Agar glattrühren. Aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

Joghurt cremig rühren. Sahne steif schlagen. Ein Viertel davon abnehmen und kühlstellen.

Den Rest Sahne mit dem Joghurt verrühren. Nach und nach etwas Sahne-Joghurt-Mischung unter die Agar-Agar-Masse rühren, bis diese etwas dünner geworden ist. Nun die Agar Agar-Masse in die restliche Sahne-Joghurt-Masse einrühren.

Die Törtchenformen bis 1/2 cm unter den Rand mit der Masse füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Apfel-Kürbiskern-Crumble vorsichtig zerkrümeln und auf der festgewordenen Füllung verteilen, dabei leicht andrücken.

Noch in der Form die Crumbleschicht diagonal einschneiden. Mit dem Stempel die Törtchen vorsichtig von unten aus den Förmchen drücken und auf eine Platte setzen. Die Törtchen nun in der Diagonalen komplett durchschneiden.

Die zurückbehaltene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf die Törtchen kleine Sahnehäufchen setzen, mit Kürbiskernen verzieren. Je ein frisches Gänseblümchen draufsetzen und mit gerösteten Brennesselsamen bestreuen.

Lokalzeit