

Hier und heute



Zwetschgen-Baisertörtchen

Konditormeister Marcel Seeger verrät sein Rezept für fruchtige Zwetschgen-Baisertörtchen – knuspriger Mürbeteig trifft auf luftig-zarte Baiserhaube.

Rezept

Zwetschgen-Baisertörtchen

von Marcel Seeger, für circa 8 Törtchen (Törtchenringe von circa 8 cm Durchmesser)

Zutaten 1-2-3-Mürbeteig

- 40 g Zucker
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1,5 Eigelbe (Größe M)

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verkneten, dabei die Eigelbe unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zu einem klassischen 1-2-3-Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und circa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann den Teig auf circa 3 mm Dicke ausrollen, mit einem Törtchenring acht Teigböden ausstechen und diese in die eingefetteten Ringe legen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Tipp: Wer keinen Mürbeteig machen möchte, sollte die Törtchenringe einfetten und gut mit Backpapier auskleiden, damit kein Teig herausläuft.

Zutaten Törtchen

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 20 ml Milch
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 200 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver
- 250 g Zwetschgen

Zubereitung

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und Zimt verrühren, dabei die Eier nach und nach dazugeben.

Mehl und Backpulver vermischen und mit der Milch unter den Teig rühren. Die Zwetschgen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Rührteig in die Dessertringe auf die Mürbeteigböden füllen, darauf einige Zwetschgenstücke legen und leicht eindrücken. Nun wieder Rührteig einfüllen und erneut Fruchtstücke darauf verteilen.

Die Törtchen mit etwas Teig abschließen und dann im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die gebackenen Törtchen in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig entnehmen und für die Baiserhaube mit Abstand auf ein Backblech stellen, damit man die Baiserhaube von allen Seiten gleichmäßig bräunen kann.

Hier und heute



Zutaten Baiserhaube

- 4 Eiweiße (Größe M)
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Eiweiß unter Zugabe des Zuckers und Salz in Etappen zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle die Baisermasse als Haube auf die Törtchen dressieren. Nun die Baiserhaube mit einem Flambierbrenner von allen Seiten gleichmäßig abflämmen. Die Farbe sollte goldbraun sein, dann ist das Baiser von außen schön knusprig und von innen schön zart.

Tipp: Alternativ kann man die Baiserhaube auch im Backofen bei Oberhitze oder mit der Grillfunktion „abflämmen“.