

ZWETSCHGENTÖRTCHEN UNTER DER HAUBE – MEIN KUCHEN VON DEN TGJ VOM 21.05.13



Hallo meine Lieben,

hier ist endlich mein [Rezept](#) für das [Zwetschgentörtchen](#). Ich weiß, ich habe lange darauf warten lassen, allerdings habe ich keine Zwetschgen bekommen. Nun gibt es aber frische Zwetschgen und dem Törtchen stand nun nichts mehr im Weg. Die sauren Zwetschgen liegen auf einem zarten, zitronigen Mürbteig und werden von einer Baiserhaube bedeckt. Eine köstliche Mischung muss ich euch sagen! Ich habe mein Rezept für 2 kleine Förmchen ausgelegt, welche ich bei Tchibo gekauft habe. Die Förmchen gab es dort schon zwei Mal und ich denke, dass es sie auch wieder geben wird, sobald Tchibo neue Backutensilien präsentiert. Dieses Rezept reicht auch gut, um eine 18 cm Form zu verwenden. Falls ihr einen großen Kuchen (24-28 cm) backen wollt, dann nehmt das Rezept und multipliziert es mit 3.



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 18 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

1. Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und am besten für mindestens eine halbe Stunde kühl stellen. Den Teig in die gefetteten und bemehlten Förmchen auslegen, diesen mehrmals mit einer Gabel einstechen und erneut kühl stellen.

2. Zwetschgen entsteinen, würfeln und mit Zitrone und Zwetschgenwasser marinieren. Unbedingt Speisestärke zufügen, damit die Zwetschgen nicht zu sehr wässern und später den Mürbteig aufweichen.

3. Den Mürbteig bei 200°C etwa 10 Minuten vorbacken, bis der Rand sehr leicht braun wird.

4. Inzwischen den Baiser herstellen: Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen bis die Masse richtig fest ist. Stärke und Puderzucker sieben, unter die Eismasse heben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen oder später mit dem Löffel aufstreichen.

TIPP: Bevor ihr nun die Zwetschgen auf dem Teig verteilt, ist es sinnvoll, wenn ihr Semmelbrösel oder Biskuitbrösel (z.B. von Löffelbiskuit) auf dem Teig verstreut, damit die Flüssigkeit der Zwetschgen nicht in den Teig dringt.

4. Zwetschgen auf dem Kuchen verteilen. Baisermasse darauf spritzen.

5. Bei 160°C in ca. 25 Minuten fertig backen.

Fertig ist euer Zwetschgentörtchen TIPP: Ihr könnt anstelle der Zwetschgen gerne auch anderes Obst verwenden. Gut vorstellen kann ich mir: Rhabarber, Äpfel, Mirabellen, Kirschen, Birnen, usw...

Von Frank Rosin (Video) bekam ich ein Rosesiegel und die Anmerkung "es sei der beste Kuchen gewesen, den er je in der Sendung gegessen hatte!" (Ich gebe zu, ich hab mir die Bewertung gerade noch mal angeschaut... Mensch war er begeistert) Da war ich natürlich sehr stolz und sehr gerührt Ich bin schon gespannt wie das Törtchen bei euch ankommen wird.

Eure Sally ♥

MÜRBTIEG:

- 100 g** Mehl
- 50 g** Butter
- 25 g** Zucker
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- Zitronen (Abrieb)

FÜLLUNG:

- 200 g** Zwetschgen
- Zitronen (Saft)
- bei Bedarf
Zwetschgenwasser

BAISERHAUBE:

- 1** Eiweiß
- 25 g** Zucker
- 25 g** Puderzucker
- 1 TL** Speisestärke