

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 30.08.2019

Zwetschgentörtchen

Für 10 Törtchen

Zutaten:

Für den Sandkuchenteig:

- 190 g Weizenmehl (Type 405)
- 8 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 g Zimt
- 100 g flüssige Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 4 g Vanillezucker
- 1 Bio-Zitronenabrieb
- 100 g Crème fraîche

Für das Zwetschgenkompott:

- 1 Blatt Gelatine
- 300 g entsteinte Zwetschgen
- 40 g Zucker
- 110 ml roter Fruchtsaft
(z. B. Holunder oder roter Traubensaft)
- 5 g Stärke

Für die Zwetschgensahne:

- 2 Blatt Gelatine
- 150 g Zwetschgenmus
- 300 g Sahne

Außerdem:

- 100 g Zwetschgenmus
- 1 Päckchen Tortenguss, klar
- 10 Tarteletteformen (Ø 8 cm)



Zubereitung:

1. Für den Sandkuchenteig den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. 10 Tartelettformen (Ø 8 cm) einfetten.
2. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Salz und Zimt zur Mehlmischung geben und mischen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Mehlmischung und den Zitronenabrieb dazugeben, die Crème fraîche hinzufügen. Die abgekühlte flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben und weiter rühren bis ein glatter, glänzender Teig entsteht.



4. Den Sandkuchenteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, die Tortelettformen mit dem Sandkuchenteig befüllen und ca. 15-20 Minuten im Backofen backen.
5. Für das Zwetschgenkompott, den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Die gewaschenen, entsteinten Zwetschgen in kleine Stücke schneiden, zusammen mit 20 g Zucker auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 10-15 Minuten dünsten, bis sie eine weiche aber noch feste Konsistenz haben.
7. 60 ml des roten Fruchtsafts mit dem restlichen Zucker (20g) aufkochen, den restlichen Fruchtsaft (50ml) mit der Stärke kalt anrühren und in den bereits kochenden Fruchtsaft einrühren und abbinden. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in dem kochenden Fruchtsaft unter Rühren auflösen und die gedünsteten Zwetschgenstücke unterheben.
8. Für die Zwetschgensahne, Gelatine im kalten Wasser einweichen.
9. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit etwas Zwetschgenmus in einem Topf unter Hitze auflösen. Das restliche Zwetschgenmus unterheben und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das abgekühlte Zwetschgenmus unter die geschlagene Sahne heben.
10. Zur Fertigstellung der Zwetschgentörtchen, die Sandkuchentörtchen aus den Tortelettformen lösen, mit etwas Zwetschgenmus bestreichen, die Zwetschgensahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwas Zwetschgensahne auf die Torteletten spritzen. Das Zwetschgenkompott auf die Zwetschgensahne verteilen. Den Tortenguss nach Packungsbeschreibung zubereiten und die Zwetschgentörtchen mit dem zubereiteten Tortenguss bestreichen.