



[Drucken](#)

Mini-Zwetschkuchen

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 100 g bayer. Butter
- etwas Butter für die Tarteformen
- 60 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 160 g Mehl

Für die Füllung:

- 250 g Zwetschgen
- ½ Vanilleschote
- 160 g bayer. Sauerrahm
- 60 g Zucker
- 3 Eier

Für die Garnitur:

- 40 g Zucker
- 25 g Glucose
- 100 ml bayer. Sahne

Außerdem:

4 kl. Tortelettförmchen mit 10-12 Backpapier, Linsen, Zuckerthermometer

Zubereitung:

1. Butter, Puderzucker, Haselnüsse, Salz und Ei mit dem Rührgerät schlagen, bis alles gründlich vermischt ist. Das Mehl zugeben und mit einem Teigschaber oder einem Kochlöffel unterziehen – nicht mehr zu lange rühren, sonst wird der Teig zu zäh. Eine Teigkugel formen und zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Backofen auf 170° C Umluft vorheizen. Die Tarteformen mit Butter einfetten. Den Teig dünn ausrollen und Kreise für die Tortelettförmchen ausstechen. Aus dem Backpapier ebenfalls Kreise ausschneiden. Die Teigkreise in die Tarteformen legen, die Backpapierkreise auflegen und mit Linsen beschweren. Die Kuchenböden 10-15 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen blind backen, aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Linsen entfernen.
2. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, trocknen und entsteinen. Dabei die Früchte in Spalten schneiden. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Sauerrahm, Zucker und den Eiern verrühren. Die Sauerrahmmasse in die vorgebackenen Teigschalen gießen und mit Zwetschgen belegen. Etwa 40 Min. backen.
3. Währenddessen Zucker und Glucose mit 100 ml Wasser zu Karamell (154° C) kochen. Zuckermasse in einem kalten Wasserbad

kurz abschrecken und mit einem Löffel 4 Karamellgitter auf ein Stück Backpapier träufeln. Sahne steif schlagen. Die Kuchen abkühlen, mit geschlagener Sahne und Karamellgitter servieren.