

# Hier und heute

## Zwetschgentörtchen mit Mascarponeguss

Unser Konditormeister Marcel Seeger zaubert saftige Zwetschgentörtchen und toppt sie mit cremigem Mascarponeguss. Einfach köstlich!

### Das Rezept

von Marcel Seeger für 10-12 Törtchen (flache Backförmchen von circa 8 cm Durchmesser)

### Zutaten für den Mürbeteig

- 120 g weiche Butter
- 90 g Puderzucker
- 1 Ei (Gr. M)
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- etwas Schalenabrieb einer Bio-Orange
- 280 g Mehl (Type 550)

### Zubereitung

Butter, Puderzucker, Ei, Vanillemark und Salz verkneten. Anschließend das Mehl einarbeiten. Den Mürbeteig 30 Minuten durchkühlen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backförmchen einfetten.

Den gekühlten Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig etwa vier Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Törtchenböden von zehn Zentimetern Durchmesser ausstechen. In die Backförmchen legen und mit den Fingern hineindrücken. So entstehen Boden und Rand in einem Arbeitsgang.

**Tipp:** Sie können die Böden auch mit einem Glas entsprechender Größe ausstechen.

### Zutaten für den Belag

- 100 g Amarettini
- 40 g gemahlene Mandeln
- 500 g Zwetschgen

### Zubereitung

Die Zwetschgen entsteinen und in Scheiben schneiden. Amarettini zerstoßen und mit den Mandeln mischen. In jede Backform etwas von der Mischung einfüllen. Anschließend die Zwetschgenscheiben darauf setzen.

### Der Mascarponeguss

- 250 g Mascarpone
- 50 ml Milch
- 2 Eier (Gr. M)
- 10 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

### Zubereitung

# Hier und heute



Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Guss verrühren. Diesen über die Zwetschgen in den Backformen geben. Die Zwetschgentörtchen im vorgeheizten Backofen bei circa 190 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen. Anschließend die Zwetschgentörtchen in der Form abkühlen lassen, erst dann herausnehmen.