

Hier und heute



Pflaumentörtchen mit Mascarpone-Frosting

Sommerliche Hingucker aus dem Ofen: Marcel Seegers feine Pflaumentörtchen mit fruchtiger Füllung, Mascarpone-Frosting und zarter Blütenoptik

Rezept

Pflaumentörtchen mit Mascarpone-Frosting

von Marcel Seeger für 12 Stück (bzw. eine Muffinform)

Zutaten

- 90 g Butter, weich
- 60 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Sahne, flüssig
- 30 g Zucker
- 140 g Mehl, Typ 550
- 30 g Speisestärke
- 70 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Marzipanrohmasse
- 12 kleinere Zwetschgen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder alternativ gut einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Butter mit Zucker, den Eigelben und der Prise Salz cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und gemahlene Mandeln gut vermischen. Aus der Marzipanrohmasse 12 gleich große Kügelchen formen.

Die flüssige Sahne unter die Buttermasse rühren, danach den Eischnee unterheben und zuletzt die Mehlmischung unterarbeiten. Den fertigen Rührteig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen, am besten mit einem Spritzbeutel.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen, dann jede Hälfte zweimal einschneiden, sodass Zacken entstehen. Jeweils ein Marzipankügelchen zwischen zwei Zwetschgenhälften legen und die Früchte mit den Spitzen nach oben in den Rührteig in der Form hineindrücken. Die Muffinform auf ein Backblech stellen und die Pflaumentörtchen im vorgeheizten Backofen circa 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen die Törtchen in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig herausheben.

Tipp: Durch die Einlage der Marzipankügelchen ergibt sich nach dem Backen die Optik einer sich öffnenden Blüte.

Zutaten Mascarpone-Frosting

- 100 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnestandmittel
- 40 g Honig
- 10 g Zitronensaft

Zubereitung

Die Sahne mit dem Sahnestandmittel aufschlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sahne kräftig unterrühren und das Frosting mit Hilfe eines Spritzbeckens mit kleinerer Lochtülle auf die Törtchen aufdressieren. Dabei so vorgehen, dass die „Blütenoptik“ erhalten bleibt und das Frosting nur an den äußeren Rand der Törtchen dressieren.