

Fabian Böckeler

Obst-Mürbeteig-Törtchen mit Joghurtsahne

Freitag, 29. September 2023

Zutaten:

Für den Boden

1/2	Vanilleschote
150 g	Puderzucker
190 g	Butter, halb fest
250 g	Weizenmehl, Type 405
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz
4	Eigelbe
50 g	Mandelnrieß (sehr fein gemahlene Mandeln)

Für die Joghurtsahne

1	Bio-Limette
250 g	Sahne
40 g	Zucker
10 g	Sahnesteif
250 g	Griechischer Joghurt (10% Fett)

Zusätzlich:

3	frische Feigen
150 g	frische Brombeeren
200 g	weiße Trauben, kernlos
3	Pflaumen

Zubereitung:

1. Für den Boden die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen und das Vanillemark mit dem Puderzucker mischen.
2. Die Butter in Würfel schneiden.
3. Mehl mit Backpulver mischen.
4. Puderzuckermischung mit Butter und Salz in einer Schüssel verkneten, dann die Eigelbe nach und nach dazugeben. Mandelnrieß und zuletzt die Mehl-Backpulvermischung unterarbeiten.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (noch besser zwischen 2 Backmatten) auf 2,5 mm ausrollen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
6. Aus dem Teig ca. 10 cm lange und 3 cm breite Rechtecke ausstechen oder ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. So nochmal 20 Minuten kühl stellen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Im vorgeheizten Ofen die Törtchen ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech nehmen. Vollständig auskühlen lassen.
9. Für die Joghurtsahne die Limette heiß abwaschen, abtrocknen. Mit einem Sparschäler dünn etwas Schale abschneiden und diese in Zesten schneiden. Dann die Limette halbieren und den Saft auspressen.
10. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Etwas Limettensaft und den Joghurt unterheben.
11. Die Früchte putzen bzw. waschen und vorbereiten. Feigen halbieren und in Spalten schneiden, Trauben abzupfen, Pflaumen halbieren, entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden.
12. Joghurtsahne in einen Spritzbeutel geben. Etwas davon auf die Mürbeteigböden aufspritzen, die Früchte bunt gemischt darauf verteilen und ein paar Tupfen Joghurtsahne dazwischen geben. Die Limettenzesten auf den Sahnetupfen verteilen.

