

Theresa Knipschild
Zwetschgen-Törtchen

Freitag, 25. August 23

Zutaten:

12 Zwetschgen

Für den Teig:

270 g Mehl (Weizenmehl
405er oder Dinkelmehl 630er)
8 g Backpulver
40 g Zucker
90 g Magerquark
70 ml Milch
100 ml neutrales Pflanzenöl
1 Ei
3 Prisen Salz

Für Karamell:

120 g Zucker
40 g Butter
50 ml Wasser
3 Prisen Salz
2 Prisen Zimt
½ Vanilleschote



1. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Ei dazugeben und alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgerätes zügig zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl zugeben. Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche legen und kurz abgedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwetschgen halbieren oder sechsteln, den Stein entfernen. Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken. Butter dazugeben und in der Zuckermasse schmelzen lassen. Salz, Zimt und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen. Schwenken und rühren, damit sich alle Zutaten verbinden. Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
3. Mulden des Muffinblechs fetten und mehlieren. Karamell in die Mulden des Muffinblech verteilen. Je 2 Hälften oder 3 Spalten der Zwetschgen auf dem Karamell verteilen. Den Teig ausrollen. Aus dem Quark-Öl Teig 12 Kreise mit ca. 8cm Durchmesser ausstechen. Auf die Früchte legen und den überstehenden Teig als Rand in die Form drücken.
4. 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vor dem Stürzen 15 Minuten ruhen lassen. Teigrand mit einem Messer aus den Mulden lösen. Eine große Platte oder Backblech auf das Muffinblech legen und stürzen. Mit Vanilleeis oder Sahne servieren.