

Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, 25.07.2024

Zitronentörtchen mit Baiserhaube

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g kalte Butter
80 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
2 Eigelb (Größe M)
300 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

3 Bio-Zitronen
1 Blatt weiße Gelatine
3 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
150 g Zucker
150 g zimmerwarme Butter

Für das Baiser:

3 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker

Außerdem:

Backblech
Silikonmatte oder Backpapier
10 kleine Törtchenringe (à Ø 9 cm)
weiche Butter zum Fetten der Ringe
Mehl zum Bearbeiten
10 Papier-Muffinförmchen
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 9 mm)
Bunsenbrenner



Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen.
2. **Für den Mürbeteig** Butter würfeln. Mit Puderzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine glattkneten.
3. Mehl darauf sieben und kurz unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kaltstellen.
4. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 10 Törtchenringe (à Ø 9 cm) auf der Innenseite mit weicher Butter fetten.
5. Teig auf der leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen. 10 Taler (à Ø 11 cm) ausschneiden und die Törtchenringe auf dem vorbereiteten Blech damit auslegen, dabei einen 1 cm hohen Rand formen.
6. Törtchenböden im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten blind vorbacken.

Claudias Tipp: Zum Blindbacken in die ausgelegten Förmchen Backpapier oder Papier-Muffinförmchen einlegen und diese mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen.

7. Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Minuten backen. Törtchenböden in den Ringen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.

8. Für die Füllung die Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale von 2 Zitronen fein abreiben. 150 g Zitronensaft auspressen.

9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

10. Zitronensaft, Zitronenschale, Eier, Eigelb und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Silikonschaber bei mittlerer Hitze vorsichtig erhitzen bis die Masse bindet.

11. Eier-Zitronen-Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren.

12. Gelatine ausdrücken und unterrühren.

13. Masse etwa 20 Minuten kaltstellen lassen.

14. Butter mit einem Pürierstab in die Masse einarbeiten.

15. Creme in die gebackenen Mürbeteig-Törtchen in den Ringen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

16. Für das Baiser Eiweiß und 75 g Zucker in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers zu Eischnee schlagen.

17. Restlichen Zucker (75 g) nach und nach dazugeben.

18. Den fertigen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 9 mm) füllen und auf die Oberfläche der Törtchen dressieren.

19. Die Oberfläche der Törtchen mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen. Dekor auflegen.

Claudias Tipp: Statt mit Baiser können Sie die Törtchen mit geschlagener Sahne garnieren. Dafür 200 g gekühlte Schlagsahne und 1 EL Zucker steif schlagen. 1 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen. Topf von der Kochstelle nehmen und aufgelöste Gelatine mit einem Schneebesen von Hand unter die Sahne heben. Wie den Eischnee auf die Törtchen dressieren, jedoch nicht abflämmen.