

Nusstorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Specials
Backen
Zwetschgen
Obsttorte

- 800 g Zwetschgen
- 1 Orange (unbehandelt)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 80 g Zucker
- 100 g Mandelstifte
- 300 g süße Hefebrötchen
(vom Vortag, ersatzweise
Roseinenbrötchen oder
Hefezopf)
- 50 g Butter
- 250 ml Schlagsahne
- 3 Eier (Klasse M)
- 1 Messerspitze Zimt

* Außerdem

- 1 Muffin-Blech f. 12 Muffins
- Butter zum Ausfetten
- Zucker zum Ausstreuen

* QUELLE

- Essen & Trinken 9/1998
- erfaßt von Norbert Brunner

1. Die Zwetschgen halbieren, dabei entsteinen und die Zwetschgenhälften in ein cm große Stücke schneiden. Orangen- und Zitronenschale auf einer Haushaltsreibe sehr dünn abreiben, dann beide Zitrusfrüchte auspressen und den Saft auffangen.

2. 30 g Zucker in eine Pfanne geben und hellbraun karamelisieren, mit dem Orangen- und dem Zitronensaft ablöschen und in etwa fünf Minuten bei milder Hitze zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen. Den Sirup etwas abkühlen lassen, dann die Zwetschgen kurz darin schwenken und beiseite stellen.

3. Die Mandelstifte in einer trockenen Pfanne unter Wenden hellbraun rösten.

4. Die Hefebrötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin anbraten. 30 g Zucker zugeben und eine Minute mitbraten. Mit der Orangen- und der Zitronenschale würzen. Die Brotwürfel abkühlen lassen und beiseite stellen.

5. Die Schlagsahne mit den Eiern und dem restlichen Zucker gut verquirlen.

6. Die Muffinförmchen sehr dünne ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die glasierten Zwetschgen mit den Brotwürfeln und den Mandelstiften vermischen, mit dem Zimtpulver würzen. Die Hälfte der Eiersahne mit der Brot-Zwetschgen-Masse vermischen und gleichmäßig in den Vertiefungen des Muffinblechs verteilen.

7. Mit der restlichen Eiersahne begießen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 200 Grad 25 - 30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 20 - 25 Minuten bei 170 Grad).

8. Aus dem Backofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Dann die Törtchen aus den Verteifungen lösen und lauwarm mit leicht geschlagener Zimstahne servieren.