

## Pfirsich-Mascarpone-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kleingebaec  
Pflaumen

### \* RÜHRTEIG

150 g Butter  
100 g Zucker  
1 ct Dr. Oetker Boubon-Vanille  
5 dr Zitronen-Aroma (Backöl)  
1 ds Salz  
3 Eier  
125 g Vollkornmehl  
25 g Speisestärke  
1/2 getr. Teel. Backpulver  
Fett und Semmelbrösel für  
-die Förmchen

### \* FÜLLUNG UND MANDELMASSE

12 Backoblaten ( 5 cm  
-Durchmesser)  
6 Pflaumen  
50 g Zucker  
1 ct Vanillin-Zucker  
4 dr Backöl Bittermandel-Aroma  
1 tb flüssige Sahne  
50 g Butter  
75 g Mandeln, abgezogen und  
-gehobelt  
Puderzucker zum bestäuben

### \* VANILLESAHNESOSSE

250 ml Milch  
1 ct Dr. Oetker Dessert-Soße  
-ohne Kochen Vanille-  
-Geschmack  
200 g Schlagsahne

12 Brioche-Förmchen fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Zusätzlich auf den Boden der Förmchen Semmelbrösel streuen (ca. 1/2 Teel.).

RÜHRTEIG: - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, auf die vorbereiteten Förmchen verteilen.

FÜLLUNG: Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen. Jeweils 1 Oblate auf den Teig legen, mit jeweils 1 Pflaumenhaelfte belegen und mit der

Oblate ein klein wenig in den Teig drücken.

MANDELMASSE: Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Sahne und Butter unter Rühren aufkochen. Mandeln unterrühren, nochmals kurz aufkochen. Masse auf die Pflaumen verteilen und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten Strom: 170-200 °C (vorgeheizt, untere Einschubleiste) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Heißluft: 160-180 °C (nicht vorgeheizt)

VANILLE-SAHNESOSSE: - aus Sossenpulver und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Steifgeschlagene Sahne unterrühren und zu den mit Puderzucker bestäubten Pflaumentoertchen reichen.

QUELLE: Gugelhupf 5/95, erprobt und erfasst von Horst Aderhold