

Sesam-Vollkornbrot #10218

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

- 3 Blätterteigplatten (aus
 - 1 Paket mit 5 Platten,
 - 300 g)Mehl zum Bestäuben
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 280 g Süßrahmbutter
- 280 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote: Mark ausge-
 - kratzt
- 1 ts Zitronenschale, dünn abge-
 - rieben
- ;Salz
- 4 Eier
- 60 g Mehl
- 80 g Puderzucker

* QUELLE

- Conditorei Fassbender
- Siegburg
- essen & trinken 2/88
- erfasst von Petra Holzapfel

Die Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und in 15-20 Minuten auftauen lassen. Die aufgetauten Blätterteigplatten aufeinanderlegen, leicht mit Mehl bestäuben und zu einem Rechteck (36x25 cm) ausrollen. Die Förmchen (flache, runde Weissblechfoermchen) nebeneinander auf die Arbeitsfläche stellen, so dass sie ein Rechteck von 4x3 Förmchen bilden. Das ausgerollte Teigrechteck locker über die Förmchen legen. Den Teig so 10-15 Minuten liegenlassen, damit die Spannung herausgeht. Ein Stück Haushaltspapier zusammennknueln und damit den Teig in die Förmchen drücken. Jetzt mit dem Rollholz so über den ausgelegten Teig rollen, dass sich die Foermchenraender durch den Teig drücken. Den Teig in den einzelnen Förmchen mit den Händen noch etwas nachdruecken, damit zum Schluss wirklich keine Luftblasen unter dem Teig sind. Während der Teig auf den Förmchen ruht, die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Aprikosenkonfitüre ringförmig in die Förmchen spritzen. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben. Die heiße Butter mit der Molke zugießen. Die Butter mit einem Schneebesen so lange glattrühren, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat. Jetzt nach und nach die Eier einrühren, bis die Masse eine leichte Bindung hat. Die Eier dürfen nicht mit den Quirlen des Handrührers untergearbeitet werden, weil die Masse sonst zu schaumig wird. Ds Mehl mit dem Schneebesen unter die

heiße Masse rühren. Den Teig mit einer Schöpfkelle randhoch in die Förmchen füllen. Den Puderzucker in ein Sieb geben. Die Törtchen mit der halben Menge bestäuben. Die gefüllten Törtchen im Abstand von 5 cm auf ein Backblech setzen. Das Backblech im vorgeheizten Ofen auf die 2. Schiene von unten setzen. Die Törtchen bei 200°C 20-25 Minuten backen. Die Rahmtoertchen auf einen Rost stellen, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, aus den Förmchen lösen und lauwarm servieren.