

## Suickerdoodles

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

Backen  
Gebaeck  
Karambole  
Sternfrucht

### \* TEIG

125 g Mehl  
75 g Butter  
40 g Zucker  
1 pn ;Salz  
1 Eiweiß

### \* KARAMBOLECREME

1 sm Karambole; a ca. 125 g  
1 dl ;Wasser  
60 g Zucker  
1/2 Zitrone; Saft  
2 Eigelbe  
15 g Speisestärke  
50 ml Rahm

### \* GARNITUR

1 Karambole  
1/2 tb Puderzucker

### \* QUELLE

-- Nach: M. Kaltenbach  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Das Mehl sieben, die Butter in kleine Flöckchen zugeben und schnell zusammenarbeiten. Zucker, Salz und Eiweiß zugeben und kurz durchkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einpacken und eine Stunde ruhen lassen.

Für die Creme: Karambole in feine Scheiben schneiden. Das Wasser mit der Hälfte vom Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen, die Karambolescheiben darin ca. fünf Minuten weichkochen und aus dem Fond nehmen.

Karambole für die Garnitur in 5 mm dicke Scheiben schneiden und im gleichen Fond vier bis fünf Minuten kochen lassen. Herausnehmen und beiseite stellen.

Karambole für die Creme mit etwas Fond pürieren, durch ein Sieb drücken und aufkochen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig rühren und die Stärke unterrühren. Das heiße Karambolemus vorsichtig unter die Eimasse rühren, zurück in die Pfanne schütten und solange köcheln, bis die Creme gebunden ist. In eine Schüssel geben und unter oeffterem Rühren erkalten lassen.

Den Teig dünn ausrollen und die Tartelettenfoermchen damit auslegen. Die Böden mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backfolie belegen, mit Bohnen beschweren und bei 220 oC neun bis elf Minuten blind backen.

Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. In die gebackenen Tarteletten füllen und mit den Karambolescheiben garnieren.

Dünn mit Puderzucker bestreuen und unter der heißen Grillschlange kurz glasieren (die Oberfläche darf nur wenig Farbe annehmen).