Schweizer Zwetschgen Torteletts

Stufe 2

Zubereitungszeit:

Zutaten für den Teig:

120 g Mehl
5 EL Milch
80 g Zucker
2 Eier
2 TL Backpulver
5 TL Öl

Zutaten für die Fruchtzubereitung:

6 Zwetschgen, groß
6 EL Zucker, braun
1 Eiweiß
5 g Speisestärke
85 g Puderzucker
1/2 TL Zimt
2 cl Zwetschgenschnaps

Rösle Schüssel (hoch)

Lurch Tortelettes aus Silikon, 6er-Set

KitchenAid Handrührer creme

Westmark Pflaumen- und Zwetschgenentsteiner Steinfix

Dr. Oetker Puderzuckerstreuer

1

Die Zutaten für den Teig abmessen. Eier, Zucker, Öl und Milch werden zuerst vermischt und im Anschluss mit den trockenen Zutaten in einer kleinen Rührschüssel verrührt.

2

Den fertigen Teig in die Lurch Tortelettes Formen füllen und so lange backen, bis die Oberfläche matt wird. (Backzeit: 12 Minuten bei 170°C Umluft). Nach dem Backen auf ein Gitter stürzen.

3

Die großen Zwetschgen waschen, entkernen und mit einem Obstmesser würfeln. Zucker erhitzen, leicht karamellisieren und die Zwetschgen und Zwetschgenschnaps dazugeben. Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen.

4

Eiweiß steif schlagen und Puderzucker, Zimt und Speisestärke einrieseln lassen. Die Zwetschgen auf den Torteletts verteilen, den Zimt-Eischnee darauf verteilen.

5

Für weitere 15 Minuten im Backofen bei 190°C Umluft backen.