

Obsttörtchen

Wir nehmen fertigen Blätterteig dafür, deshalb sind sie im Handumdrehen gemacht: Kleine Förmchen oder auch eine große Form werden damit ausgekleidet, der Teigboden wird mit gemahlenen Mandeln und Zucker bestreut sowie mit Früchten belegt (Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, klein geschnittener Rhabarber – hübsch ist auch eine Mischung!), und das Ganze bekommt



einen Guss. Im Ofen backen, bis der Teigboden gebräunt und der Guss gestockt ist – es dauert fast länger, bis die Törtchen abgekühlt sind, als sie zu backen ...

Zutaten für acht kleine Törtchen oder eine Form von 26 Zentimetern Durchmesser:

- 1 Paket Blätterteigquadrate (bereits backfertig ausgerollt) oder bereits auf Tortengröße ausgerollter Blätterteig
- 100 g Mandeln
- 100 g Zucker
- circa 800 g Obst (Kirschen, Pfirsiche, Trauben, Rhabarber)
- 4 Eier
- 200 g saure Sahne
- abgeriebene Zitronenschale
- etwas Zitronensaft

Außerdem:

- Butter für die Förmchen
- Schlagsahne nach Geschmack

Die Förmchen oder die große Form gründlich mit Butter ausstreichen oder mit Backpapier beziehungsweise Backfolie auslegen und mit dem Blätterteig auskleiden – eventuell auf die Formgröße ausrollen oder zurechtschneiden. Achten Sie darauf: ausgerollten Blätterteig gibt es rund, für Springformen, und eckig, für Backbleche. In jedem Fall muss die Form etwas kleiner sein, damit das Teigblatt auch weit genug über den Rand hinausschaut. Und damit der Teig beim späteren Ausbacken nicht aufweicht, wird er nun bei 180 Grad Celsius Heißluft (200 bis 210 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) fünf Minuten vorgebacken.

Mandeln mit zwei gehäuften Esslöffeln Zucker im Zerhacker zerkleinern und auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Das Obst entsteinen, wenn nötig klein schneiden – Rhabarber schon eine Stunde vorher in Scheibchen schneiden und mit circa 50 Gramm Zucker gründlich vermischen. Saft ziehen lassen.

Eier und den restlichen Zucker mit dem Handrührer dick und cremig-schaumig schlagen. Erst dann saure Sahne unterquirlen, mit Zitronensaft und -schale würzen. Gleichmäßig über dem Obst verteilen.

Bei 180 Grad Celsius Heißluft oder 200 bis 210 Grad Celsius Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen die Törtchen circa 25 bis 30 Minuten, die große Form bis zu 45 Minuten backen, bis der Boden braun, der Rand knusprig und der Belag gestockt ist. Ruhig noch lauwarm und mit gekühlter Schlagsahne servieren.

Getränk: Kaffee, Espresso oder Tee.