

MARTIN SCHÖNLEBEN

MINI-TÖRTCHEN

Verzaubern nicht nur Naschkatzen

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Zutaten für die Minis

- 4 Mini-Törtchen – zart und fein
- 5 Welche Förmchen sind die besten?
- 6 Grundrezept: Kleine helle Biskuitböden
- 7 Grundrezept: Schokoladenbiskuit
- 8 Grundrezept: Mürbeteig
- 9 Grundrezept: Buttercreme
- 64 Kalte Nugat-Hündchen

Umschlagklappe hinten:
Mini-Törtchen-Einmaleins
Schokodeko

10 DIE KLASSIKER

- 12 Irish-Coffee-Törtchen
- 14 Florentiner Törtchen
- 15 Holländer Törtchen
- 16 Puchheimer Törtchen
- 18 Engadiner Nusstörtchen
- 20 S-Törtchen

22 SAHNETÖRTCHEN

- 24 Cassis-Rosmarin-Törtchen
- 26 Aperol-Spritz-Törtchen
- 28 Rotwein-Schoko-Törtchen
- 30 Birkenrindentörtchen
- 32 Tonkabohnentörtchen
- 33 Weiße Schokomousse-Törtchen
- 35 Bayerische Biersahne-Törtchen
- 36 Schoko-Kokos-Törtchen



38 OBSTTÖRTCHEN

- 40 Erdbeer-Dattel-Törtchen
- 42 Rhabarbertörtchen mit Baiser
- 44 Dominiks Honigmond-Tartelettes
- 45 Kirschplätzchen
- 47 König Ludwigs Lieblingstörtchen
- 48 Mini-Lime-Pies
- 50 Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern

52 SCHNELLE TÖRTCHEN

- 54 Hugo-Törtchen mit Feigen
 - 56 Beerentraumtörtchen
 - 57 Himbeer-Joghurt-Törtchen
 - 58 Erdbeersahne-Törtchen
-
- 60 Register
 - 62 Impressum



KLEINE HELLE BISKUITBÖDEN

2 Eier (100 g) | 60 g Zucker | 1 Prise Salz | 1 Prise abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
40 g Mehl | 20 g Speisestärke | Backpapier | 1 Ausstecher (7 cm Ø)

Für ca. 12 ausgestochene Biskuitböden (à ca. 7 cm Ø) | 15 Min. Zubereitung | 8 Min. Backen |
Pro Boden ca. 50 kcal, 2 g EW, 2 g F, 8 g KH



1 Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Zucker über dem heißen Wasserbad erwärmen (ca. 45°), bis die Masse dick wird. Mit dem Handrührer schaumig schlagen.



2 Dann erst das Salz und die Zitronenschale zur Eier-Zucker-Masse geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen



3 Mehl und Speisestärke vermischen. Die Mischung in ein Sieb geben, über die Zucker-Eier-Masse sieben und gut unter die Masse mischen.



4 Den Teig gleichmäßig in der Größe von ca. 33 × 25 cm auf das Backblech streichen. Den Teig im Ofen (Mitte) 6–8 Min. backen.



5 Den Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher ca. 12 kleine Biskuitböden ausstechen.

TIPP

Für Schokobiskuitböden 2 Eier (100 g) und 60 g Zucker wie beschrieben schaumig schlagen. Je 1 Prise Salz und gemahlene Vanille zugeben. 34 g Mehl, 20 g Speisestärke und 6 g Kakaopulver unter die Zucker-Eier-Masse mischen. Den Teig wie in Schritt 4 und 5 fertig backen.

SCHOKOLADENBISKUIT

3 Eier (150 g) | 90 g Zucker | 1 Prise Salz | 1 Prise gemahlene Vanille | 50 g Mehl |
30 g Speisestärke | 10 g Kakaopulver

Für 12 Silikonförmchen (à 90 ml) | 15 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen |
Pro Boden ca. 70 kcal, 2 g EW, 3 g F, 13 g KH



1 Ofen auf 185° vorheizen. Eier und Zucker unter Rühren über heißem Wasserbad erwärmen (ca. 45°), bis die Masse dick wird.



2 Beides mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Salz und gemahlene Vanille zugeben.



3 Mehl, Stärke und Kakaopulver mischen. Die Mischung in ein Sieb geben, über die Zucker-Eier-Masse sieben und unterheben.



4 Den Teig gleichmäßig auf die Silikonförmchen (oder Förmchen nach Wahl, siehe S. 5) verteilen. Förmchen auf ein Blech stellen.



5 Den Teig im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Dann auskühlen lassen. Den Biskuit aus den Förmchen lösen.

TIPP

Diesen Biskuit schneide ich ein- bis zweimal waagrecht durch und bestreiche die Flächen je nach Rezept mit Creme und Konfitüre. Natürlich können Sie den Teig ohne Kakaopulver backen, dann erhöhen Sie die Mehlmenge einfach auf 60 g.



SAHNETÖRTCHEN

Aber bitte mit Sahne ...! Die Zeit ist reif für Traumtorten im Mini-Format.
Und mit etwas Fantasie machen Sie aus jedem Törtchen ein kleines
Kunstwerk. Ihre Gäste werden staunen, versprochen!





KÖNIG LUDWIGS LIEBLINGSTÖRTCHEN

Seine Schlösser sind ein Traum. Auch von diesen Törtchen kann man träumen.

Mein Tipp – nicht lange träumen, sondern einfach sofort nachbacken.

35 g Rosinen | 3 EL Rum
660 g Mürbeteig (siehe S. 8)

Für die Füllung:

800 g säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)
25 g Speisestärke (z. B. Mais-
oder Kartoffelstärke)
1 Eigelb (20 g)

200 ml Weißwein | 25 g Butter
1 TL Zitronensaft | 75 g Zucker
1 Msp. abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone
50 g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

Butter für die Förmchen
Mehl zum Arbeiten
1 Ausstecher (10 cm Ø,
oder Dessertring)

Royales Vergnügen

Für 12 Tarteletteförmchen
(à ca. 10 cm Ø) |
50 Min. Zubereitung |
über Nacht Einweichen |
3 Std. Ruhen |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 120 kcal,
1 g EW, 10 g F, 19 g KH

1 Die Rosinen mit Rum bedeckt mindestens über Nacht einlegen. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe S. 8) zubereiten und ruhen lassen. Metallförmchen einfetten. 600 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Den Rest kalt stellen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Tarteletteförmchen legen und im Kühlschrank kalt stellen. Alle Teigreste zum beiseitegelegten Teig im Kühlschrank geben.

2 Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Stärke mit Eigelb und 1 EL Wein anrühren. Die Äpfel mit restlichem Wein, Butter, Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze 1–2 Min. köcheln lassen. Die Stärke dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen, dann beiseitestellen. Die Äpfel etwas abkühlen lassen. Zitronenschale und Rosinen unterrühren.

3 Ofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen. Übrigen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 4 Teigstreifen gitterartig auf die Törtchen legen.

4 Die Törtchen im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen. Die Törtchen damit dünn bestreichen.

WEINSAHNE-TÖRTCHEN MIT FRUCHTKERN

Von außen lässt sich dieses Törtchen nicht anmerken, welche Raffinesse in ihm steckt. Aber wenn man es anschneidet, dann kommt der flüssige Johannisbeerkern zum Vorschein.

12 ausgestochene helle Biskuitböden (siehe S. 6)

Für die Fruchtkerne:

100 g rote Johannisbeeren
1 kleiner Zweig Thymian
1 TL Zitronensaft | 35 g Zucker
etwas abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone

Für die Weinmousse:

3 Blatt weiße Gelatine
1 Bio-Zitrone
140 ml Weißwein
30 g Zucker | 2 Eigelb (40 g)
80 g weiße Kuvertüre
270 g Sahne

Außerdem:

12 kleine Silikonförmchen
12 Johannisbeerrispen

Raffiniert

Für 12 Silikonförmchen
(à ca. 90 ml) |
1 Std. 15 Min. Zubereitung |
8 Min. Backen |
6 Std. Einfrieren
(oder über Nacht) |
3 Std. Auftauen
Pro Stück ca. 175 kcal,
2 g EW, 21 g F, 15 g KH

1 Die Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe S. 6) backen und ausstechen. Für die Fruchtkerne die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Johannisbeeren, Thymian, Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree durch ein Sieb passieren, auffangen und in kleine Förmchen gießen. Die Förmchen 3 Std. (oder über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen.

2 Für die Weinmousse die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwas Schale abreiben und 3 TL Saft auspressen. Den Wein mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen. Den Topf beiseitestellen und die Eigelbe unterrühren. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit Zitronenschale unter die Weißweinsmischung rühren. Die Mischung abkühlen lassen (ca. 20°).

3 Die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne unter die Mousse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Silikonförmchen mit der Hälfte der Mousse füllen. Die Johannisbeerkerne aus den Förmchen lösen und jeweils einen Kern auf die Mousse geben, sodass er von der Mousse umschlossen ist. Die übrige Mousse darauf verteilen. Jeweils 1 Biskuitboden darauflegen. Die Törtchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die tiefgekühlten Törtchen sofort aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Die Törtchen mit 1 Johannisbeerrispe belegen und servieren.





NASCHVERGNÜGEN WIE NOCH NIE!

Vorhang auf! Für ihren großen Auftritt haben sich die süßen Kleinen besonders fein gemacht: mit extracremigen Füllungen, frischen Früchten und raffinierten Verzierungen. Himmlische Ideen für verführerische Traum-Törtchen, denen garantiert keiner widerstehen kann.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Zauberhafte Vielfalt: Sahne-, Creme- und Obsttörtchen



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-3769-2



9 783833 837692



PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

