



ZITRONENTÖRTCHEN

Mini Törtchen mit Baiserhaube

ZUTATEN

Muffinteig

- 1 Ei
- 75g Zucker
- 75g Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 60g Mehl
- 50g Mandeln, gemahlen
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 50ml Buttermilch
- 1/2 Zitrone, Schalenabrieb

Lemoncurd

- 100ml Zitronensaft
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 3/4 TL Stärke
- 40g Butter

Meringue

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 140g Puderzucker

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 190°C O/U vorheizen.
Für den Muffinteig Eier, Zucker, Salz, Öl, Zitronenschale und Vanilleextrakt vermischen und schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und mit der Buttermilch abwechselnd von Hand vorsichtig darunter mischen. Muffinform mit Förmchen auslegen, Die Masse in die Törtchen zu 3/4 füllen. Backe die Muffins für ca. 15 Minuten und lasse sie komplett abkühlen.

02

Für das Lemoncurd alle Zutaten ausser die Butter in einem Topf abwägen, von der Zitrone auch die Schale dazu reiben. Für 10min. bei ständigem rühren erhitzen (nicht kochen). Topf vom Herd ziehen, durch ein Sieb streichen und Butter begeben. Solange mischen bis sich die Butter aufgelöst hat, direkt auf der Oberfläche mit Folie abdecken und kühl stellen.



03

Für den Baiser das Eiweiss mit Salz und Puderzucker in einer Metallschüssel verrühren und stelle diese über ein kochendes Wasserbad. Rühre die Masse mit dem Handrührgerät etwa 7min. lang. Nimm das Baiser vom Wasserbad herunter und rühre es mit der Küchenmaschine für ca. 10-15min. kalt. Fülle die Masse in einen Dressiersack mit einer Sterntülle.

04

Dressiere etwas vom Lemon Curd auf die Muffins. Anschliessend kannst du mit der Baisermasse Tupfen aufdressieren. Nach Belieben kannst du das Baiser mit einem Gasbrenner flambieren.

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 60min.
- Backzeit: ca. 15min.
- Kühlzeit: ca. 20min.
- Mini Muffinform mit Förmchen
- Ergibt ca. 24 Stk. Mini Muffins

