BIENENSTICHTÖRTCHEN MIT EIERLIKÖRCREME

AUF 100 JAHRE BURGENLAND-SPIEGEL

(für 4 Personen)



TOPFENGERMTEIG

Zutaten

- 500 g Mehl
- 125 g Milch
- 100 g Topfen (mager)
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Zitronenzeste (Abrieb)
- 100 g Zucker
- 1 Würfel Germ
- 3 EL Mehl (zum Bedecken)

Zubereitung

1. Butter schmelzen und mit Milch vermengen. In die handwarme Mischung die Germ hinein bröseln.
2. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Butter-Milch-Germ-Mischung vermengen und so lange kneten bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst. Dann mit 3 EL Mehl stauben und 45 Minuten aufgehen lassen.
3. Dann noch einmal durchkneten und in 80 g Stücke teilen.
4. Die Backringe buttern und die Teigstücke hineindrücken und das Mandel-Topping zubereiten.

Foto: Missio

BIENENSTICHTÖRTCHEN MIT EIERLIKÖRCREME

AUF 100 JAHRE BURGENLAND-SPIEGEL

(für 4 Personen)



MANDEL-TOPPING

Zutaten

- 60 g Butter
- 50 g Schlagobers
- 3 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Butter mit Schlagobers, Zucker und Honig aufkochen; ca. 2 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen.
2. Vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Esslöffelweise auf dem Hefeteig verteilen..
3. Im vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten bei 180° C (Umluft) backen..
4. Die goldfarbenen Gebäcke aus dem Rohr nehmen, aus den Ringen lösen und auskühlen lassen.

EIERLIKÖR-PUDDING-CREME

Zutaten

- 400 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 250 g Schlagobers
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 100 ml Eierlikör

Zubereitung

1. Pudding nach Anleitung kochen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
2. Schlagobers mit Eierlikör und Sahnesteif aufschlagen, den Pudding unterheben und auf die Törtchen dressieren.
3. Dann mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen - am besten über Nacht.

100 JAHRE BURGENLANDSPIEGEL

Erdbeermarmelade und Marillenmarmelade kurz aufschlagen und einen Fruchtspiegel auf den Dessertteller auftragen.

Foto: Missio