

Schweizer Zwetschge

vorgestellt von Jan Patrick Behmer

ZUTATEN

FÜR DAS MARZIPAN

50g Mandeln blanchiert
50g Puderzucker
(eventuell etwas Rosenwasser
gibt's in der Apotheke)

FÜR CA. 1KG RÜBLI-TEIG

100g Marzipan
30g Butter
8g Vanillezucker
80g Eigelb
30ml Orangensaft
5ml neutrales Öl
200g Mandeln, gehackt und geröstet
250g Möhren geschält und fein gerieben
40g Weizenmehl Type 405
10g Speisestärke
10g Backpulver
120g Eiweiß
120g Zucker
Prise Salz

FÜR DAS ZWETSCHGENKOMPOTT

40g Zucker
120ml Wasser
500g Zwetschgen
4x Prise Zimt

FÜR DIE MASCARPONE-ORANGEN-CREME

500g Mascarpone
100ml Sahne
100g Zucker
32g Vanillezucker
etwas Orangenabrieb

DEKORATION

Orangenzesten nach Belieben
Ca. 25g Zucker pro Kuchen für das Karamell



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und mehrere runde Backformen (ca. 8 cm Durchmesser) einfetten. In einem Mixer Zucker und Mandeln fein zermahlen, bis eine Marzipan Konsistenz entsteht. Gegebenenfalls ein paar Tropfen Wasser zufügen.

Für den Rüblieteig in einer großen Schüssel erst Marzipan und weiche Butter glatt rühren. Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, Orangensaft und Öl zur Marzipan-Butter-Mischung geben und verrühren.

Mandeln in der Pfanne leicht anrösten. Möhren schälen und reiben. Mehl, Stärke und Backpulver fein vermengen und zusammen mit den Möhren unter die Masse heben.

Abschließend Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die runden Backformen mit der Rübli-Masse 3cm hoch befüllen, eine halbierte Zwetschge in die Mitte legen und für ca. 30min backen.

Für das Zwetschgenkompott Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren. Zwetschgen sechsteln und zugeben. Mit Wasser abschrecken und einkochen bis die Zwetschgen bissartig sind. Mit etwas Zimt verfeinern.

Für die Mascarpone-Orangen-Creme Mascarpone mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb vorsichtig glatt rühren.

Für das Finishing die runden Kuchen aus der Form lösen, runde Mascarpone-Tupfen am Rand aufdressieren und etwas Zwetschgenkompott in die Mitte geben. Dann die Tupfen mit Orangenzesten dekorieren.

Ca. 25g Zucker pro Kuchen in der Pfanne karamellisieren und anschließend auf einer Silikonmatte verstreichen. Die Matte mit Hilfe von zwei runden Kuchenformen aufrollen und das Karamell aushärten lassen. Abschließend das Karamelldekor um das Törtchen setzen und servieren.