

Buttermilchtörtchen mit Kirschen

Sahnige Törtchen mit Buttermilch und Kirschkompott als Dessert

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Kaffetassen oder Timbale-
Förmchen (Ø 8 cm)

Knetteig:

100 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 EL Wasser
75 g weiche Butter oder
Margarine

Buttermilchfüllung:

500 g kalte Schlagsahne
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 ml Buttermilch
100 g Zucker
2 EL Kirschlikör

Kirschkompott:

etwa 200 g Sauerkirschen
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
50 g Zucker
100 ml Wasser oder Kirschsafte

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise (Ø 8 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Buttermilchfüllung:

Sahne mit 2 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. 2 Btl. Gelatine fix in die Buttermilch einrühren, dann 1 Min.iterrühren. Zucker und Likör unterrühren, dann die Sahne unterheben. Creme in kalt ausgespülte Kaffeetassen oder Timbale-Förmchen füllen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Füllung aus der Form lösen, jeweils auf einen Gebäckboden stürzen.

5 Kirschkompott:

Kirschen waschen und entsteinen. Gustin und Zucker mischen, mit etwas Wasser oder Saft glatt rühren. Übrigen Saft mit Kirschen zum Kochen bringen, angerührtes Gustin unter Rühren zufügen, kurz aufkochen und erkalten lassen. Etwas Kompott auf die Buttermilchtörtchen geben, leicht gekühlt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Buttermilchfüllung statt mit Gelatine fix auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß zubereiten, die Kühlzeit beträgt dann 3 Std.

