

Birnen-Camembert-Törtchen

für 10–12 Förmchen
von ca. 8 cm Ø

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.
Teig kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 30 Min.

1 Portion Blitz-Kuchenteig

BELAG

½ Esslöffel	Butter/Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
200 g	Cranberries	begeben, andämpfen
2–3 Esslöffel	Birnel oder Honig	begeben
1 dl	Apfelwein	dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln
wenig nach Bedarf	Cayennepfeffer Salz und Pfeffer	würzen
2 Teelöffel	Maizena mit	
1 Esslöffel	Wasser angerührt	begeben, zu einem dicken Mus einköcheln, auskühlen
250 g	Camembert	in kleine Scheiben schneiden
5–6	Birnen , geschält, halbiert, entkernt	fächerartig einschneiden

Zubereiten: Teig ca. 2 mm dick auswallen. 10–12 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Gefettete Förmchen damit auslegen, Böden mit Gabel sehr dicht einstechen.

Vorbacken: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Cranberry-Mus in die Förmchen verteilen, Käse darübergeben, Birnenfächer darauflegen.

Fertigbacken: ca. 15 Min.

Gesamtbackzeit: ca. 30 Min.

TIPS

- Statt Cranberries Preiselbeeren verwenden.
- Camembert durch Münster- oder Raclette-Käse ersetzen.



Die geschälte, halbierte und entkernte Birne fächerartig einschneiden.



Cranberry-Mus auf dem Teigboden verteilen, Käse darauflegen.

Vorbereiten

- Teig kann 1 Tag im voraus zubereitet werden, kühl stellen.
- Er eignet sich auch zum Tiefkühlen.
- Tiefgekühlten Teig über Nacht im Kühlschrank auftauen.
- Das Cranberry-Mus lässt sich 1 Tag im voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Variante mit Fertig-Teig

2 rechteckig ausgewallte Fertig-Kuchenteige (je ca. 42 × 25 cm) verwenden.

GUT ORGANISIERT

1. Teig zubereiten, kühl stellen
2. Ofen vorheizen
3. Teig auswallen, Förmchen auslegen, vorbacken
4. Belag zubereiten
5. Törtchen belegen, sofort fertigbacken

Blitz-Kuchenteig

für ein Backblech von ca. 28 cm Ø

ZUTATEN

- 200 g **feines Dinkelvollmehl**
- 50 g **Weissmehl**
- ½ Teelöffel **Salz**
- 100 g **Butter/Margarine**, in
Stücken
- 1 dl **Wasser**

Teigresten

- Die Teigmenge ist gut bemessen, sie reicht auch für Garnituren.
- Teigresten können, in Klarsichtfolie eingepackt, 4–5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Teigresten nochmals auswallen und z. B. Förmchen damit auslegen, bis zur Verwendung tiefkühlen. Haltbarkeit: 1–2 Monate.

Varianten

- Dinkelvollmehl teilweise oder ganz durch Dinkelweiss- oder Zopfmehl ersetzen, etwas weniger Wasser begeben.
- Weissmehl durch geriebenen Käse (Sbrinz/Parmesan) oder gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen.

Der Teig reicht ebenfalls für

- Pieform von ca. 28 cm Ø
- Springform von 24 cm Ø
- Spezial-Wähenblech
- Rosettenform
- Rosetten-Wähenblech
- 6 Förmchen von 12 × 11 cm
- 10–12 Förmchen von ca. 8 cm Ø

Teigmenge für das zum Ofen gehörende Backblech oder für das Backblech von 33 × 30 × 3 cm

- (reichlich bemessen)
- 300 g feines Dinkelvollmehl
 - 50 g Weissmehl
 - ¾ – 1 Teelöffel Salz
 - 125 g Butter/Margarine
 - 1 ½ dl Wasser



Dinkelvollmehl, Weissmehl und Salz in einer Schüssel mischen.



Butter oder Margarine in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Pfanne von der Platte ziehen.



Wasser zur flüssigen Butter oder Margarine giessen.



Die ganze Flüssigkeit aufs Mal zum Mehl giessen, mit der Kelle zu einem glatten, festen Teig zusammenfügen, nicht kneten.



Teig flachdrücken, in Klarsichtfolie oder in einem Plastikbeutel verpackt, ca. 1 Std. kühl stellen.