

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

## *Offenes Zwetschgengküchlein mit Meringue*

### **Boden**

- 100 g weiche Butter • 150 g Mehl • 75 g Zucker • etwas Zitronenabrieb
- Prise Salz • Zimt, Nelkenpulver, Muskat, Ingwerpulver • 1 EL Kakaobutter Pulver

Alles zu einem Teig kneten und dann kühl stellen. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier versehen und den in zwischen hart gewordenen Teig mit einer Rösti-Raffel auf das Blech reiben. Schön verteilen und im Ofen ca. 8 – 12 Minuten backen. Nach dem Ofen etwas abkühlen lassen, noch warme Streusel mit Kakaobutter vermischen und in eine „Guüzli-Form“ pressen (ca. 5mm dick.) Kühlstellen für ca. 30min.

### **Zwetschgen**

- 2 EL Zucker • 2 dl Rotwein • Prise Zimtpulver, Ingwerpulver, Anisstern
- 1 Stk. Vanilleschote • 1 Stk. Zitrone • 500 g Zwetschgen frisch, Tiefgekühlt oder Eingelegt

Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen, Gewürze dazu geben, Vanilleschote auskratzen und mit Schote dazu geben. Etwas Zitronenschale und Saft dazu geben und ca. 1/3 Einkochen lassen. Zwetschgen 8teln und dazu geben. Auf kleiner Stufe einköcheln lassen bis der Saft eingedickt ist.

### **Creme**

- 1 Tube Kondensmilch • 200 g Mascarpone

Kondensmilch in Wasser für 3 Stunden kochen lassen, danach abkühlen lassen. Hälfte der Tube mit Mascarpone verrühren und auf die Böden streichen. Tipp: Tube hält sich karamellisiert mehrere Monate.

### **Meringue**

- 2 Eiweiss • 60 g Zucker • 50 g Puderzucker • 1 TL Maisstärke • 1 TL Kakaopulver

Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Maisstärke vorsichtig unterheben und in einen Spitzbeutel abfüllen. Beliebige grosse Meringue auf ein Backblech mit Papier spritzen und im Ofen bei 100°C ca. 1.5h aushärten lassen. Je nach Grösse dauert es länger und nach ca. 1.5 h Ofen auf 90°C runterstellen bis die Meringue vollständig ausgehärtet sind. Tipp: Wenn möglich eine Kelle zwischen Ofentüre klemmen, so dass der Dampf entweichen kann. Fertige Meringue mit etwas Kakao bestäuben.

### **Creme**

- Etwas Pfefferminze • Etwas Creme Fraiche

Creme Fraîche aufschlagen und mit den Meringue auf dem Törtchen verteilen, mit Minze ausgarnieren.