Zitronentarte

Foto von Tracey

Rezept aus unbekannten Quellen von Tracey Berkemann und im Rahmen eines privaten Kochevents im Mai 2019 ausprobiert

24cm Form

Zutaten:
Für den Teig:
130g Mehl (wir haben Mandeltrester verwendet)
60g kalte Butter
75g Puderzucker
1 Ei
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:
3 Eier
150g Zucker
Saft von 2 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150g Butter
200g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Belag:
4 unbehandelte Zitronen

175g Zucker

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Ei und der Zitronenschale mit der K-Haken rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Den Formboden einfetten.

Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teigboden ohne Rand in den heißen Backofen (Mitte) schieben und etwa 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Inzwischen für die Füllung die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenene Schale mit den Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die Butter bei sehr schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln einrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Formrand ansetzten und aus dem übrigen Teig einen 2-3cm hohen Rand formen und andrücken. Die Creme auf den Teig füllen.

Den Kuchen wieder in den heißen Ofen schieben und weitere 20-30 Min. backen.

Für den Belag die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

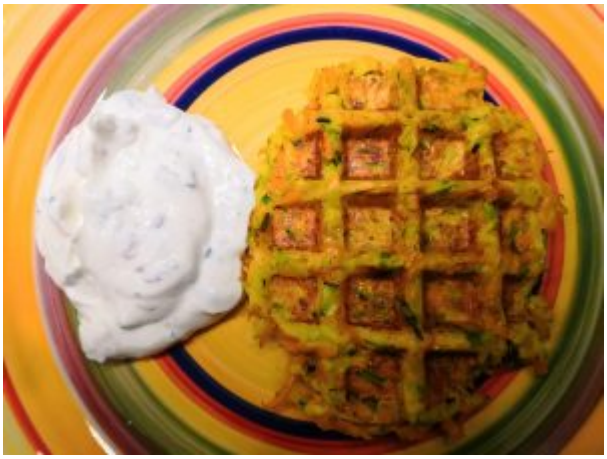
Den Zucker mit knapp ¼ l Wasser aufkochen.

Die Zitronenscheiben hinzugeben und 12-15 Min. darin köcheln lassen.

Die Zitronenscheiben dann abtropfen lassen und die Torte damit belegen. Kalt stellen.

Wir hatten eine Zabaione zusammen mit dem Kuchen serviert, eine himmlische Kombination.

Gemüsepuffer



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück:
2 große Zucchini
3 mittlere Karotten
1 mittlere Kartoffel

Kräuter nach Geschmack
Salz
Pfeffer
30 g Mehl
30 g Parmesan gehobelt
1 Ei
250 g Quark (ich hatte Magerquark)
Zubereitung:
Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuffer krosser werden.
Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.
Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch dazu und mischen.
Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.
Guten Appetit

Donauwellen Variationen

1.Rezept Nummer 1 von Nina Oberacker

Rezept und Bilder von Nina Oberacker

Zutaten
Teig:
175 g Butter (zimmerwarm)
200 g Zucker
6 Eier (zimmerwarm)
1 Prise Salz
200 g Schmand (zimmerwarm)
350 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. Weinsteinbackpukver

2 gehäuft EL Kakao
Ca. 3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

Buttercreme:
500 g Milch
1 Pck. Vanillepudding
2 EL Zucker
250 g Butter (zimmerwarm)
Schale und Saft 1 Zitrone

Schoko-Guss:
200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung
Vorbereitung:
Backblech mit Backrahmen und Backpapier auslegen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Kuchen braucht man den Saft zwar nicht, aber ich habe ihn getrunken.
Auch die Butter für die Buttercreme gerne schon rausstellen.
Teig:
Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ich hatte den K-Haken, habe aber im Nachhinein gelesen, dass Puderzucker und Fkexirührer besser ist. Bei mir hat das ganze ca 10 Minuten auf Stufe 6 gedauert. Wenn die Butter-Zucker-Mischung ausflockt, ca 25 bis 30°C dazu geben und schauen, wann es sich wieder verbindet und sofort die Temperatur wieder ausstellen, sonst schmilzt die Butter.
Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei mindestens 1 Minute bei Stufe 6 rühren. Schmand und Salz bei 6 unterrühren. Zum Schluss Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren.
Backofen Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
Bei mir waren es 1286 g Teig. Etwa die Hälfte (643 g) in den vorbereiteten Backrahmen geben und glatt rühren.
Kakao und Milch in den verbleibenden Teig rühren. Der dunkle Teig sollte etwas flüssiger sein als der helle. Jetzt den dunklen Teig auf dem hellen im Backrahmen verstreichen.
Kirschen auf den Teig legen. Sie sinken beim Backen von alleine ein.
Jetzt den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.
Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Buttercreme:
Pudding nach Packungsanweisung kochen.
Den Pudding erkalten lassen, ohne dass eine Haut entsteht (entweder Folie drauf oder regelmäßig rühren)
Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
Butter mit Flexi aufschlagen (etwa 5 Minuten). Zitronenabrieb dazu. Den kalten Pudding löffelweise dazu geben. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. (Das nächste Mal ohne Saft)
Auf den kalten Kuchen die Buttercreme streichen.
Alles in den Kühlschrank stellen.

Schokoguss:
CCG Programm dunkle Schokolade: Programm-süß-Schokolade temperieren-dunkle Schokolade
Rührelement einsetzen – bestätigen
120 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre in den Topf geben.
Arm runter – bestätigen
Drehknopf auf Rühren stellen und es fängt an
Bei Phase 2 80 g Zartbitterkuvertüre rein – bestätigen
Schokolade auf der Buttercreme verteilen.
Chaos aufräumen, Kaffee machen, gemütlich an den Tisch setzen und Kuchen genießen.

Verbesserungstipps von Nina :

Verbesserung:
1. Kirschen 1 Tag vorher abtropfen lassen. Wirklich schauen, dass die Kirschen möglichst trocken sind
2. Buttercreme ohne Zitronensaft, mit mehr Zucker, mehr Vanillegeschmack und irgendwie nicht so buttrig machen
3. Kein ganzes Blech für diese Menge. Den Backrahmen kleiner einstellen
4. Ich glaube etwas mehr als die Hälfte des hellen Teiges nehmen
5. Ich mag den Schokoguss dicker. Entweder reichen die 200g für die kleinere Fläche von 3. aus oder mehr Schoki nehmen

2.Rezept Nummer 2 von Patricia Kessner

Donauwelle/ Schneewittchenkuchen

(Rezept für ein Blech)1. Teig
250 g Margarine
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier (glutenfrei 6 Eier)
375 g Mehl
(glutenfrei: 335g Mehl + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen)
1 Päckchen Backpulver
4 Esslöffel Kakao
2 Gläser Sauerkirschen (abgetropft)2. Buttercreme
250 g Butter
½ l Milch
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
2 EL. Zucker3. Schokoglasur
4 EL. Puderzucker
5 EL. Kakao
4 EL. Kaffeesahne
1-2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker1. Teig
Margarine (weich!), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
Teig teilen, unter eine Hälfte den Kakao mischen, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn das Ganze zu zäh ist. Den Schokoteig auf ein gefettetes Backblech streichen, den hellen Teig darüber.
Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.
Kuchen für circa 40-50 min bei 175°C backen. Auskühlen lassen.2. Buttercreme
Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und ihn noch heiß ohne Luftbläschen mit Frischhaltefolie abgedeckt und vollständig(!) kalt werden lassen. (Wenn der Pudding mit Folie abgedeckt wird, bildet sich keine typische Puddinghaut.)
Butter sehr weich werden lassen und schaumig schlagen. Falls die Butter im Kühlschrank vergessen wurde, kann bei der CC oder CCG natürlich gern die Temperatur erhöht werden.
Nach und nach den kalten Pudding ohne Haut unter die Butter rühren und die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.
3. Schokoglasur

Puderzucker, Kakao, Kaffeesahne, Vanillezucker und Eier vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.
Kokosfett zerlassen (Vorsicht: sehr heiß!) und in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kakaomasse rühren. Schokoglasur auf der Buttercreme verteilen.

Kuchen anschließend kühl stellen und dann…guten Appetit !

Diesen Inhalt verbergen oder melden

Baumkuchen

Rezept und Bilder von Tim Hauck

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Zwei-Kessel-Masse

500g Butter (zimmerwarm)
200g Marzipan-Rohmasse
500g Zucker
2 Vanilleschoten oder 2TL Vanilleextrakt

12 Eier
300g Mehl
200g Speisestärke
8 EL Amaretto (oder andere Flüssigkeit nach Belieben)
2 Prisen Salz

Dekor: (Meine Variante besteht aus einem Schokoladenguss, kann beliebig verändert werden)

200g Vollmilchkuvertüre
50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C Grill vorheizen
2. Das Marzipan in Stücke rupfen und mit etwas Amaretto weich rühren. (K-Haken oder Flexielement) Die Butter nach und nach dazu geben und alles zusammen aufschlagen.
3. Eigelb, Vanilleextrakt oder Schoten (ausgekratzt) und den restlichen Amaretto dazu geben und sehr schaumig rühren. (Jetzt am Besten den Ballonbesen)
4. In einem zweiten Kessel das komplette Eiweiß mit dem Zucker und Salz halb steif schlagen. Die Speisestärke dazu geben und dann komplett steif schlagen. (Ballonbesen)
5. Nun zunächst ein Drittel des Eiweißes unter die Marzipan-Masse heben, dann das restliche Eiweiß und das gesiebte Mehl immer im Wechsel vorsichtig und langsam unterheben. Das geht am Besten mit der Unterhebefunktion und dem K-Haken oder der Hand. 🙂
6. Die Backform / Backrahmen mit Backpapierauslegen. Die Ränder nicht fetten.
7. Eine Schöpfkelle zum portionieren nutzen und den Teig in einer sehr dünnen Schicht gleichmäßig auf dem Backpapier ausstreichen, in den Backofen und für maximal 2 Minuten backen. Der Teig ist fertig wenn die Oberfläche Gold-Braun ist. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Schüssel leer ist. Das Verstreichen funktioniert am Besten mit einer Winkelpalette die in die Form passt. (Bitte die Menge in der

Schöpfkelle merken, dadurch erhält man immer gleich dicke Schichten.)
8. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen, danach aus der Form holen und je nach Wunsch zurecht schneiden. (Reste bitte essen! Mega lecker!)
9. Die Kuchenteile mit einer Marmelade, Ganache oder Creme aufeinander verkleben und den Kuchen so in die Höhe stapeln.
10. Solltet Ihr Kuvertüre nutzen, achtet auf die richtige Temperatur. Die Kenwood auf 31°C einstellen und sehr langsam schmelzen und selten rühren. Dies verhindert das Eindringen von Luft und beim Abkühlen einen Grauschleier. Solltet Ihr keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion haben versucht es mit der Impf-Methode.
Hierfür 2/3 der Kuvertüre über einem nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, danach die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazu geben. Die noch nicht geschmolzene Kuvertüre sorgt dafür dass die komplette Kuvertüre auf ca. 30-32°C abgekühlt wird.

Inspiration und Grundrezept von „Das große Backen 2018“

Variiert von mir und umgeschrieben für Kenwood CCG.

Mutzemandeln

Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

Zutaten:
3 Eier (150g)
40g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
500 gr. Mehl 405
5 gr. Backpulver
50 gr. geriebene Mandeln

75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:
3 Eier (150g)
50g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.

500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?) gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.
Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatze ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht □□. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.

Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige

Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection

Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:
400 ml Buttermilch
und
2 Eier
gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).
Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht … fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen

Vanilletörtchen

Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl
4 Eier
350 g Zucker
2 Vanillezucker
250 g Butter
2 Prisen Salz
Kaffeesahne je nach Bedarf (ca 1/8 l)
Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Dünn auswalken,(wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.
Hellgelb backen .

Für die Creme :
1 1/5 l Milch und
5 P. Vanillepudding
Nach Anleitung zubereiten.
Geht gut mit der CC
Unter rühren auskühlen lassen .
Seperat
375g Zimmerwarme Butter
sehr schaumig schlagen.
2 frische Eier und
50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.
Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise
hinzufügen.
Creme etwas kühl stellen .
Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.
Den Rand in Kokosflocken wälzen.
Mit Schokoglasur verzieren.

Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche . Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.
Ergibt ca 55-60 Stück.
Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

Wunderkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

Zutaten:
5 Eier M
2 Pckg. Vanillezucker
250 g Puderzucker
250 ml Rapsöl
250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys
125 g Weizenmehl Type 405
125 g Speisestärke
1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:
Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit demBallonschneebesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und

dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

Apfel-Zimt-Ballen – Variationen (auch LC) – Bekannt aus dem Fernsehen

1. Rezept von Kochmädchen.de und von Claudia Balicki auf Kenwood umgeschrieben/Fotos Claudia Balicki

WARNHINWEIS: Bitte immer schön auf die Apfel-Zimt-Ballen aufpassen, vor allem, wenn andere Familienmitglieder sich im Haus aufhalten oder sich Besuch ankündigt.
Eure Handtasche würdet ihr im Getümmel auch nicht ohne Aufsicht stehen lassen!

1. Rezept (Das Original)

Zutaten:
200 g Magerquark (Alternativ Joghurt)

100 ml Rapsöl (Alternativ Sonnenblumenöl)
Mark einer Vanilleschote
110 g Zucker (Tipp Claudia: sie reduziert immer auf ca. 80 gr, siehe auch Tipp am Ende des Rezeptes)
300 g Weizenmehl
10 g Backpulver
3 Äpfel geschält in gröbere Stücke

Zubereitung:
Die feuchten Zutaten mit dem K-Haken gut, aber kurz(!) vermengen, dann die trockenen Zutaten zugeben bis es einen homogenen Teig ergibt. Zum Schluß die Äpfel dazu, ebenfalls mit dem K-Haken.

Neun Ballen mit kalten, feuchten Händen formen (Teig ist klebrig), auf Backpapier im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad ca 25 Minuten (Tipp: Alternativ kann man auch einen Eisportionierer verwenden).

Heiß in Zucker/Zimt Mischung wälzen. Ich habe die Ballen in die Schüssel mit Zimt/Zucker reingelegt und immer mit einem Löffel bestreut.

Es geht auch in der Multifry, aber dann 2 Durchgänge. Dafür braucht man den Ofen nicht so lange vorheizen.
Backofenprogramm, Stufe 3, ca 25 Minuten.

Das Ganze hat mit Pflaumen auch gut geschmeckt, aber ich würde dann den Teig bisschen platt machen und die Pflaumen darauf verteilen/stecken und mit Zimt/Zucker vor dem backen bestreuen. Evtl. kann man es auch als Hefeteig versuchen, wenn man Zeit hat.

Tipp: Gegebenenfalls noch Milch dazu geben, damit die Ballen nicht zu trocken werden.

Tipp: Zucker reduzieren und stattdessen ggf. in den Teig Amaretto und Marzipan einarbeiten und mit Mandelblättchen verzieren <3

Tipp: Denn Teig kann man auch im Waffeleisen herausbacken <3

Foto Karin Heytmanek

Tipp Carmen Müller: Ich habe sie vakumiert und eingefroren. Schmecken auch aufgetaut gut. Sie sinddann halt weich. Ich lege sie nach dem Auftauen gerne für 2 Min. In Actifry oder auf den Brötchenaufsatz auf den Toaster. Dann sind sie wieder rösch.

2. Rezept in der Möllerschen LC-Variante als Muffins

Rezepte von Dagmar Möller

6 Muffins

Zutaten und Zubereitung:
70 g Quark 40 %
30 g Rapsöl
1 Ei
kurz verquirlen

1 Apfel klein geschnitten
1 Hand voll Mandelblättchen bereitlegen

1 EL Mandelmehl
1 EL Kokosmehl
1 EL Lupinenmehl
1 Prise Salz
30 g Xylit
1/4 Vanilleschote
1 Msp Guarkernmehl
5 g Backpulver

Trockenen Zutaten erst vermischen und dann mit den Apfelstücken und Mandelblättchen zur Eier-Öl-Quarkmasse geben und untermengen. In 6 vorbereitete Muffinformen geben und fest drücken. Ich habe Silikon verwendet, dann muss nicht gebuttert werden. Sie werden wegen fehlendem Gluten natürlich nicht so kompakt sondern etwas krümeliger… deshalb auch besser in

Formen!

3 EL Xylit mit
1/2 TL Zimt vermengen und bereit halten.

Die Muffinformen in der Multifry 30 Minuten Kuchenprogramm Stufe 3 backen. (Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad etwa 25 Minuten.

Noch warm mit Zimt-Xylitmischung bestreuen. Gleich warm genießen oder auch abkühlen lassen.

3. Rezept in der Sabina-Variante ohne Öl:

Fotos und Anleitung Sabina Werder

Tipp Sabina: Ich habe zusätzlich noch einen Rest gehobelte Mandeln und einen Rest geraspelte weiße Schokolade mit drunter gezogen.

Zutaten:
Ballen-Teig
200 g Magerquark
100 g Butter
Mark einer Vanilleschote
120 g Zucker
330 g Weizenmehl

10 g Backpulver
Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten
Zum Wälzen
Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf angemischt) oder Vanillezucker

Zubereitung:
Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).
Butter und Quark in der CCG auf 30°C 5 Minuten erwärmen. Zucker und Vanille zugeben. Mit dem K -Haken 5 Minuten weißschaumig verrühren.

Äpfel entkernen und schälen und mit der Julienne-Scheibe raspeln. Mit etwas Zitronensaft vermischen damit sie nicht braun werden.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit dem K-Haken kurz unter die Masse kneten. Die Apfelstücke ebenfalls zugeben und kurz unterarbeiten.

Der Teig ist leicht feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun mit dem mittleren Kugelportionierer Ballen formen und diese mit Abstand auf ein Blech setzen.

Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der gewünschten Zucker-Mischung wälzen.

Pfirsich-Rosmarintarte

Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10

min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.