

TEEGEBÄCK

1. Glasiertes Teegebäck

Rezeptur:

Mengenangaben	Zutaten
30 g	Zucker
60 g	Butter
1 g	Salz
2 g	Aromen
9 g	Ei
90 g	Mehl
60 g	Rhabarberkonfitüre
-	Aprikotur
-	Grüner Fondant

Herstellung:

- Mürbeteig:
 - s. Herstellung der Mürbeteigböden für die Formtorte und Ansnittstorte.
- Den Mürbeteig 2,5 mm dick ausrollen, Blätter ausstechen und die auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Gebäck bei 180 Grad und offenem Zug für 10 bis 15 Min. backen, auskühlen lassen.
- Rhabarberkonfitüre aufkochen und je zwei Mürbeteigblätter damit füllen, Füllung auskühlen lassen.
- Gebäck aprikotieren und mit temperiertem Fondant glasieren.

2. Bärentatzen

Rezeptur:

Mengenangaben	Zutaten
100 g	Mehl
20 g	Stärke
100 g	Butter
50 g	Puderzucker
10 g	Ei
-	Salz
Mengenangaben	Zutaten
-	Aromen
60 g	Nougat
100 g	Kuvertüre

Herstellung:

- Spritzmürbeteigboden:
 - Butter (ca. 20 Grad), Puderzucker, Salz und Aromen verrühren.
 - Das Ei nach und nach dazugeben.
 - Das Mehl und die Stärke nach und nach dazugeben und unterarbeiten.
- Den Spritzmürbeteig als Tatzen mit einer Sterntülle (12 mm) aufdressieren (ca. 40 Stk.).
- Gebäck bei 180 Grad und offenem Zug für 15 bis 20 Min. backen, auskühlen lassen.
- Nougat temperieren, immer zwei Tatzen damit füllen und fest werden lassen.
- Dunkle Kuvertüre temperieren und die Tatzen halb damit überziehen.

3. Nektarinentarts

Rezeptur:

Mürbeteig:

Mengenangaben	Zutaten
35 g	Zucker
70 g	Butter
105 g	Mehl
10 g	Ei
-	Salz

Marzipanfüllung:

Mengenangaben	Zutaten
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Ei
20 g	Puderzucker

Sonstige Zutaten:

Mengenangaben	Zutaten
2 Stk.	Nektarinen
-	Aprikotur

Herstellung:

- Mürbeteig:
 - s. Herstellung der Mürbeteigböden für die Formtorte und Ansnittstorte.
- Den Mürbeteig 2 mm dick ausrollen, Kreise (Durchmesser: 6,5 cm) ausstechen und in Tartsformen (Durchmesser 5 cm) legen.
- Den Mürbeteig in den Formen andrücken, stippen und Backpapierkreise mit getrockneten Linsen hineinlegen.

- Gebäck bei 180 Grad und offenem Zug für ca. 10 Min. anbacken, auskühlen lassen.
- Marzipanfüllung:
 - Marzipanrohmasse, Puderzucker und Ei vermengen.
- Marzipanfüllung in die angebackenen Tarts füllen.
- Nektarinen waschen, vierteln, entkernen und in Dünne Streifen schneiden.
- Die Tarts mit den Nektarinen belegen.
- Die Tarts bei 180 Grad und offenem Zug für ca. 15 Min. backen.
- Die Tarts aprikotieren.