



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Bunte Obsttörtchen

Mit Pistazienbiskuit und Vanillecreme

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für etwa 8 Törtchen)

- 4 Eier
- 60 g Rohrohrzucker
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- 60 g Pistazien, frisch gemahlen
- 120 g helles Dinkelmehl
- ½ TL Weinstein-Backpulver

Für die Creme

- 350 ml Milch
- 1 Packung Vanille-Puddingpulver
- ¼ TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 50 g Rohrohrzucker
- 250 g Schlagobers

Belag

- Ein paar Erdbeeren & Heidelbeeren
- 1-2 Kiwis
- 1 reife Mango



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C Heißluft vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Für den Pistazien-Biskuit die Eier mit Zucker und Vanille in der Küchenmaschine 5 Minuten cremig aufschlagen, Wasser zugeben und 1-2 Minuten weiterschlagen.
3. Dinkelmehl mit Pistazien, Salz und Backpulver vermengen und mit dem Schneebesen behutsam unter die aufgeschlagene Eiermasse heben.
4. Die Masse auf dem Blech verteilen und im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Aus dem Biskuit Kreise ausstechen, in etwa 16 Stück.
5. Für die Creme zuerst einen dicklichen Vanillepudding kochen. Dafür 300 ml Milch mit Zucker und Vanille aufkochen. 50 ml kalte Milch mit dem Puddingpulver glattrühren und unter die heiße Milch rühren. 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, dabei glattrühren. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und komplett abkühlen lassen.
6. Schlagobers cremig steif schlagen. Den komplett kalten Pudding zum Schluss mit dem Mixer unter das geschlagene Schlagobers rühren.
7. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.
8. Je zwei Biskuitkreise mit der Creme füllen und die Törtchen on top mit Cremetupfen verzieren.
9. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und die Törtchen damit garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

