

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

Zwetschgen-Streuselkuchen mit Zwetschgen-Parfait und marinierten Saisonbeeren

Rezept von Marlies Bärtschi
für 4 Personen

Zwetschgen-Parfait

Zwetschgenpüree

- 350 g Zwetschgen, entsteint
- 100 g Gelierzucker
- 70 g Butter
- 2 TL Zitronensaft

Zwetschgen, Gelierzucker, Butter und Zitronensaft in eine Pfanne geben. Aufkochen und anschliessend bei mittlerer Hitze köcheln bis die Zwetschgen weich sind. Das Kompott mit dem Mixstab pürieren oder durch ein Passevite treiben. Das Püree in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen.

Parfaitmasse

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 4 Minze- oder Melissenzweigeli, für Deko

Eier, Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und solange schlagen bis eine luftige, cremige Masse entstanden ist. Den steifgeschlagenen Rahm dazugeben und unterziehen.

Nun einen Drittel der Parfaitmasse in eine gefrierfeste, rechteckige Form geben. Die Hälfte des Zwetschgenpürees darauf verteilen. Wieder einen Drittel der Parfaitmasse in die Form geben und die zweite Hälfte des Zwetschenpürees auf der zweiten Schicht verteilen. Das Schichten mit dem letzten Drittel der Parfaitmasse enden. Die Masse mit einer Gabel und kreisenden Bewegungen sorgfältig mischen und marmorieren.

Das fertige Parfait für mind. 6 Std. in den Tiefkühler stellen.

Kurz vor dem Servieren das Zwetschgen-Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und mit dem Glace-Portionierer vier Kugeln formen.

Zwetschgen-Streuselkuchen

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 70 g Puderzucker
- ½ TL Vanillezucker oder Vanillemark
- ¼ TL Salz
- ¼ Päckli Backpulver
- 70 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Mehl, Puderzucker, Vanillezucker oder Vanillemark, Salz und Backpulver in eine Teigschüssel geben und mischen. Butter dazugeben und von Hand zu einer gleichmässigen Masse verreiben. Eigelb und Milch dazugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min. im Kühlschrank kühl stellen.

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen, den Springformrand dabei entfernen. Die Hälfte des Teiges auf den Springformboden legen und mit dem Wallholz in Formengrösse auswallen. Den Springformrand wieder anbringen. Den restlichen Teig zu einer feinen Rolle ausrollen, an den Springformrand legen und leicht hochziehen. Dies wird der Tortenrand.

Zwetschgen

- ca. 500 g Zwetschgen, halbiert und entsteint

Die Zwetschgenhälften auf dem Mürbeteigboden auslegen.

Streusel

- 50 g Mehl
- 25 g Mandeln, geschält, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 50 g Zucker
- 50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Mehl, Mandeln, Salz, Zimt und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Butterstücke dazugeben und mit der Mehlmasssee zwischen den Händen fein reiben bis sich Streusel gebildet haben (nicht kneten!).

Die Streusel über die Zwetschgen verteilen und den Zwetschgen-Streuselkuchen anschliessend bei 180° 50-60 Min. backen.

Garnitur

- 2 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 Prise Zimt
- 4 Zweiglein Minze

Schlagrahm und Zimt mischen. In den Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Saisonbeeren

- 8-12 Brombeeren
- 8-12 Himbeeren
- 8-12 Heidelbeeren
- 8 EL Grand Marnier

Die Beeren zusammenmischen und in 4 kleine Schälchen abfüllen. Grand Marnier darüber verteilen.

Anrichten

Mit einem scharfen Messer den Zwetschgen-Streuselkuchen in Stücke schneiden. 2 kleine Baumblätter als Schablonen auf Dessertteller legen. 2 EL Puderzucker darüber streuen. Je 1 Stück Kuchen pro Teller anrichten. Je eine Kugel Zwetschgen-Parfait dazu anrichten, die Beeren dazu stellen und mit einem Tupf Zimt-Rahm garnieren.