

Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream

Für 4 Personen

Kürbis-Mandel-Törtchen:

180 g Mehl	50 g Mandeln, geschält, gemahlen	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	1 Ei	1 Zitrone
200 g Backmasse mit Mandeln	250 g Hokkaido-Kürbis	50 g Cranberries, frisch
1 EL Rohrzucker	Salz	

Cranberry-Blueberry-Cream:

3 EL Rohrzucker	100 g Cranberries, frisch	1 Sternanis
1 Vanilleschote	150 g Blaubeeren	1 Limone
200 g Mascarpone	50 ml Sahne	4 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis-Mandel-Törtchen:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz vermischen. Butter begeben und zu einem krümeligem Teig verreiben. Ei verquirlen, begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Flach drücken und 30 Minuten kühl stellen. Teig in acht Portionen teilen, zu Kugeln formen und einen halben Zentimeter dick ausrollen. Zehn Minuten kühl stellen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Inzwischen Backmasse mit Zitronenabrieb- und Saft mischen. Auf den eingestochenen Teigboden verteilen. Kürbis schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. In circa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Cranberries auf die Backmasse verteilen, mit Rohrzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Cranberry-Blueberry-Cream:

50 Milliliter Wasser mit Rohrzucker aufkochen. Cranberries, Sternanis und ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und kurz aufkochen lassen. Blaubeeren dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Beeren absieben, Saft auf zwei Esslöffel einreduzieren, dann auskühlen lassen. Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Limonenabrieb- und Saft, Sirup und Früchte vermengen und kalt stellen. Kürbistörtchen mit der eiskalten Crème servieren.

Andreas C. Studer am 30. Oktober 2009