Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von Zitronen-Tartes, diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.
Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.
Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!
Also standen Scones, Sandwiches und kleine feine Törtchen auf dem Plan.



Der Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt
100 g gewürfelte Butter
80 g Zucker
2 gequirlte Eier
2 geh. EL Stärke
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.
Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.
Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird.
In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 geh. TL Backpulver

Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

1 Prise Salz
80 g Zucker
3 große Eier
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Backofen).
Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das mit Backpulver vermischte (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.)
Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist.
Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.




Orangecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne
1 Becher Sahne
(1 Tütchen Sahnesteif)
10 EL Orangecurd
1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.
Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausstechen. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.
Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren.[nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.
Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.





Dazu eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!
Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt’s in den nächsten Tagen. =)
Habt einen genussvolle Woche,
eure Judith ♥

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email