

Pfirsich-Törtchen mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

100 g Butter, weich	150 g Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz	1 Zitrone, unbehandelt	4 Eier (Kl. M)
160 g Mehl	1 gestr. TL Backpulver	1 EL Milch
4 Pfirsiche	2 EL Zucker, braun	1 Vanilleschote
150 ml Milch	150 ml Sahne	1 TL Speisestärke
2 cl Pfirsichlikör	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Nach und nach 100 Gramm Zucker und den Vanillezucker sowie eine Prise Salz unterrühren. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und ebenfalls hinzufügen. Anschließend ein Ei trennen. Das Eigelb sowie ein weiteres ganzes Ei zu der Masse geben und ein bis zwei Minuten unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und fein sieben. Die Mehlmischung und einen Esslöffel Milch auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in vier gefettete Tarteförmchen (circa 10 cm) verteilen und glatt streichen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Spalten kreisrund in den Teig drücken und mit dem braunen Zucker bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 150 Milliliter Milch zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark, 50 Gramm Zucker sowie der ausgekratzten Schote aufkochen. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe mit der Speisestärke verrühren. Den Topf nun von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen. Einen Teil der heißen Milchmischung unter die Eigelbmischung rühren. Diese Mischung unter ständigem Rühren zu der restlichen Milch gießen. Die Soße unter Rühren langsam erwärmen, bis sie dicklich wird. Dann sofort durch ein Sieb in eine kalte Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Likör abschließend unterrühren. Die Pfirsichtörtchen aus den Förmchen heben, auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Vanillesoße um die Törtchen träufeln und servieren.

Horst Lichter am 23. Juni 2012