

# Ananastörtchen

Rezept für 8 Portionen  
Dauer: ca. 80 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	60 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Margarine / Thea	50 g
Babyananas	350 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	20 ml
Weizenmehl (glatt)	200 g
Butter	150 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Ingwerwurzel	30 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	50 g
Ingwerkonfitüre	75 g
Maracujasirup	4 Esslöffel
Marzipanrohmasse	50 g

## Zubereitung:

### Teig:

200g Mehl  
150g kalte Butter (in Würfeln)  
2 Ei Puderzucker  
Salz  
1 Eigelb (KI.M)

### Ingwerfüllung:

30g kandierter Ingwer  
50g Marzipanrohmasse  
50g weiche Butter/Margarine  
50g Puderzucker  
1 Ei (KI.M)  
50g gemahlene Mandeln

### Belag:

1 Babyananas (ca.400g)  
75g Ingwerkonfitüre  
Außerdem: 20ml Schlagsahne  
4 Ei Maracujasirup

## Zubereitung

1.Mehl, Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Eigelb zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.  
In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Ingwer fein hacken.

Marzipan grob raspeln, mit Butter, Puderzucker und Ei mit den Quirlen des Handrührers mindestens 5 Minuten sehr cremig rühren. Mandeln und Ingwer kurz unterrühren.

3. Ananas so schälen, dass die schwarzen Punkte vollständig entfernt sind.

Ananas in 8 Scheiben schneiden.

Den harten mittleren Strunk ausstechen.

Teig auf einer bemehlten Fläche auf 30x20cm ausrollen.

6 gefettete Tartelettförmchen dicht an dicht aneinandersetzen.

Teig locker darüberlegen, in die Förmchen drücken und mit einem Nudelholz darüberrollen.

Teigreste nochmals ausrollen und 2 weitere Förmchen damit auslegen.

Ingwermasse hineinstreichen.

Mit den Ananasscheiben belegen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost direkt auf dem Ofenboden 20 bis 25 Minuten backen (Gas 3,

Umluft 180 Grad). Konfitüre aufkochen und durch ein Sieb streichen.

Törtchen damit bestreichen.

Ofentemperatur auf 220 Grad (Gas 3 bis 4, Umluft 200 Grad) hochschalten.

Törtchen auf der 2. Einschubleiste von oben weitere 5 Minuten backen.

Lauwarm abkühlen lassen.

4. Sahne halbsteif schlagen, mit dem Maracujasirup in eine Schale schichten.

Törtchen mit der Sahne servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-795-Ananastoertchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)