

Zitronen-Türmchen

Sachbezeichnung

Touriertes Hefengebäck, gefüllt mit Zitronenquarkcreme



Ausbeute

20 Stück zu 66 g



Zeitplanung

Zubereitung: ca. 90 Minuten
 Ruhezeit: 20 Stunden
 Backzeit: 16 Minuten/215°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'263 kJ/302 kcal;
 Fett: 12 g, davon ges. Fettsäuren 7.2 g
 Kohlenhydrate: 42 g, davon Zucker 20 g;
 Eiweiss: 4.9 g; Salz 0.6 g

Zutaten

Zitronen-Türmchen (1'510 g)

800 g	Buttergipfelteig
40 g	Weizendunst (zum Stauben und Ausrollen)
500 g	Zitronenquarkcreme, gekocht (zum Füllen)
120 g	Zitronenglasur (zum Ausgarnieren)
40 g	Hagelzucker, mittel (zum Dekorieren)
10 g	Zitronenschale, frisch, als Zesten geschnitten (für Dekoration)

Zitronenglasur (120 g)

15 g	Zitronensaft, frisch
105 g	Staubzucker ohne Zusatz

Zitronenquarkcreme, gekocht (510 g)

120 g	Zitronensaft, frisch
80 g	Wasser
80 g	Zucker
80 g	Apfelsaft
35 g	Maisstärke <i>mit dem Apfelsaft anrühren</i>
115 g	Quark, 3/4 Fett

Herstellung

1

Buttergipfelteig aufarbeiten

Teig auf 2.6 mm ausrollen und etwa 60 Minuten im Tiefkühler abstehen lassen. Streifen von 3×22 cm schneiden, satt aufrollen und mit der Schnittfläche nach oben auf Silpainmatten stellen. Den Verschluss gut darunterlegen und die Teigrollen etwas anpressen.

2

Stückgare und Backen

Teiglinge sehr gut gären lassen, dann in den mittelwarmen Ofen mit viel Dampf einschliessen. Nach der halben Backzeit den Zug leicht öffnen und goldgelb backen.

3

Zitronenquarkcreme

Zitronensaft, Wasser und Zucker aufkochen. Maisstärke mit dem Apfelsaft anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren und abbinden. Zitronencreme vor dem Weiterverarbeiten auskühlen lassen.

Ausgekühlte Zitronencreme glattrühren und Quark daruntermischen. Direkt weiterverarbeiten.

4

Füllen

In den Boden der ausgekühlten Türmchen mit einem Metallcornet ein Loch stechen. Dann je 25 g Zitronenquarkcreme mit einem Dressiersack einfüllen.

5

Zitronenglasur

Staubzucker absieben und mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur mischen.

Lagerung: in einem verschlossenen Behälter bis 2 Wochen haltbar.

6

Fertigstellen

Je 5 g Zitronenglasur mit einer dünnen Tülle ringförmig an der Unterkante auftragen und anschliessend im Hagelzucker wenden. Einen kleinen Punkt Glasur auf die Spitze geben und mit einer Zitronenzeste ausgarnieren.