

Feigentörtchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 20 Min.

für das «Blitz-Chüechli-Blech» oder 8 beschichtete Förmchen von je ca. 8 cm Ø, gefettet

75 g **Mehl**
1 Prise **Salz**
25 g **Mohn**
1 ½ Esslöffel **Zucker**

50 g **Butter**, kalt, in Stücken

1 **Ei**, verklöpft

4 **Feigen**, geschält, längs halbiert

alles in einer Schüssel mischen

beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. 8 Kugeln formen, in die Vertiefungen des vorbereiteten Blechs geben, gleichmässig flach drücken

mit den Schnittflächen nach oben darauf legen, leicht andrücken, leere Vertiefungen des Blechs mit Wasser füllen

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen.

6 Esslöffel **Grenadine-Sirup**
2 Esslöffel **Zitronensaft**

in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, zugedeckt abkühlen

Servieren: lauwarmer Feigentörtchen auf Tellern anrichten, mit dem Sirup verzieren.

Tipp

Statt Feigen 4 Pflaumen, halbiert, entsteint, Schnittflächen mit wenig Zucker bestreut, verwenden.

Pro Person: 15 g Fett, 6 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1436 kJ (343 kcal)



Rosa Guetzliglasur:

100 g Puderzucker, 1 Esslöffel Grenadine-Sirup und 1 Esslöffel Zitronensaft gut verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Beliebige Guetzli backen, auskühlen, mit Glasur überziehen.