



Griess-Ricotta-Törtchen mit Tannenschössli-Latwerge

Einem Osterküchlein sind sie nicht unähnlich, nur ist die Füllung aus Griess und Ricotta sämiger. Die Tannenschössli-Latwerge verleiht den Küchlein ein zartes Aroma, man schmeckt aber doch den feinen Waldesduft. Ich habe auch eine Variante mit Hagebutten-Latwerge ausprobiert, sie ist etwas dezenter und erinnert an Rosen.

Latwerge hat eine ähnliche Konsistenz wie Honig, die Pflanzenextrakte werden mit Zucker und weiteren Zutaten wie Zitronensäure zu einem dicken, aber nicht allzu süssen Saft eingekocht. Latwerge der Marke «Eisenhut» stellt die Firma Gebrüder Eberle AG in Gossau SG her.

Füllung (8 Törtchen)

70g Griess
1,2dl Milch
1,2dl Wasser
1 Prise Salz
Zesten von 1/4 Zitrone

3El Tannenschössli-Latwerge
(El üppig gefüllt)

100g Ricotta
2 Eiweiss
1Tl Zucker
1 Eigelb
2Msp Backpulver

Zubereitung

Mürbeteig von da, die anderthalbfache Menge.

Füllung vorbereiten:

Milch und Wasser aufkochen, salzen und Zitronenzesten hinzuraspeln. Griess mit dem Schwingbesen einrühren. 2-3 Minuten auf der heissen Kochplatte weiterrühren, zudecken und von der Herdplatte ziehen.

Nach ca. 5 Minuten Ricotta etwas zerkrümmeln und hinzugeben, Latwerge hinzugeben und alles mit dem Schwingbesen gut vermischen.

Mürbeteig auswallen und in die Förmchen einpassen. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Im auf 200° vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.

Während dem Vorbacken das Eiweiss mit dem Zucker schaumig schlagen zum Schluss das Backpulver zugeben und nochmals kurz schlagen. Eischnee unter die Griess-Ricottamasse ziehen, mit dem Schwingbesen kurz mischen.

Eigelb mit einem Schluck Wasser aufschlagen.

Je ein Teelöffel Latwerge in die vorgebackenen Törtchen geben, etwas verstreichen und die Törtchen füllen. Zuletzt grosszügig mit dem Eigelb bestreichen und für ca. 15-20 Minuten fertigbacken.





Törtchen vorgebacken



Bereit zum Fertigbacken