

Hier und heute



Wiener Teegebäck

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man das klassische Gebäck zu Tee oder Kaffee gut selbst backen kann und welche Füllung unbedingt dazu gehört.

Rezept

Wiener Teegebäck

von Marcel Seeger, für circa 30 Teegebäck-Plätzchen

Zutaten Mürbeteig

- ca. 500 g Mürbeteig (siehe Rezept Marcells Kaffeekranz)

Zubereitung

Den Mürbeteig gleichmäßig auf eine Stärke von circa 3 mm ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190° C Umluft vorheizen. Mit verschiedenen kleineren Ausstechern Ober- und Unterteile für das Teegebäck ausstechen. Die Ausstecher sollten einen Durchmesser von 3- 4 cm haben. Nun die Gebäckteile auf die Backbleche und in den Backofen geben und circa 8- 10 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und dann die Hälfte der Gebäckstücke wenden.

Zutaten Füllung

- 300 g Marzipanrohmasse
- 120 g Marmelade oder Konfitüre nach Wahl
- 200 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit der Marmelade gut verrühren und in einen Spritzbeutel geben. Anschließend die gewendeten Gebäckteile mit der Füllung bespritzen, dann das Gebäckoberteil aufsetzen und leicht andrücken. Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser verrühren und aufkochen. Die Oberfläche des Wiener Teegebäcks leicht in die heiße Konfitüre eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen und fest werden lassen.

Tipp: Sollte die Marzipanmasse zu fest sein, einfach etwas Wasser dazugeben.

Zutaten Glasur

- 200 g Fondant-Glasur
- einige Obststückchen (z.B. Blaubeeren) oder Trockenobst nach Wahl

Zubereitung

Fondant mit etwas Wasser unter ständigem Rühren auf Körpertemperatur erwärmen. Dann die aprikotierte Gebäckoberfläche in den Fondant eintauchen und die Teegebäcke glasieren. Den Fondant anziehen lassen und kurz vor dem Festwerden mit einem Stückchen Obst oder getrockneten Früchte nach Wahl dekorieren.

Info: Das Obst sollte möglichst keinen Saft verlieren, um die Fondant-Glasur nicht aufzuweichen.