



# Weihnachtstörtchen mit Kirschgrütze und Baiser

## Zutaten für 12 Stück

**Zubereitung:** 60 Minuten | **Backzeit:** 10 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

### Marzipan-Biskuit:

2 Eier  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 TL Vanilleextrakt  
2-3 Tropfen Bittermandelaroma  
50 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
100 g Marzipanrohmasse

### Kirsch-Grütze:

1 Glas Kirschen (680 g)  
35 g Stärke  
20 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1/2 TL Zimt gemahlen  
1 Sternanis  
200 g Himbeeren (TK)

### Baiser:

4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt



### Marzipan-Biskuit:

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz, Vanille- und Bittermandelextrakt in 5-6 Minuten bis die Masse weißcremig ist. Siebe das Mehl und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter. Verstreiche die Biskuitmasse in einem 30 x 30 cm großen Backrahmen und verteile das gezupfte Marzipan darüber. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210°C O/U für etwa 10 Minuten, nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn anschließend komplett erkalten.

### Kirsch-Grütze:

Gieße die Kirschen ab und fange den Saft auf. Verrühre den Saft mit Stärke, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und Sternanis und lasse ihn aufkochen. Rühre dann die Kirschen und Himbeeren ein. Fülle die Grütze um und lasse sie erkalten. Man kann sie auch hervorragend ein paar Tage im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

### Baiser:

Verrühre das Eiweiß mit Salz und Zucker in einer großen, sauberen Edelstahlschüssel und erwärme es über einem kochenden Wasserbad während dem Rühren (mit einem Handrührgerät) für etwa 10 Minuten. So wird das Eiweiß etwa 70°C heiß und somit pasteurisiert und gleichzeitig stabilisiert. Nimm es vom Wasserbad herunter und rühre es für etwa 5 Minuten weiter, damit es etwas abkühlt. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein.

### Dekorieren & Servieren:

Stich etwa 8 cm große Biskuit-Kreise aus und lege sie auf die Teller. Spritze nun mit dem Baiser kleine, lange Tupfen an den Rand des Biskuits, so dass die Mitte leer bleibt. Fülle hier die Grütze ein. Flambiere nach Belieben die Baiserspitzen. Man kann das Dessert aber auch ohne flambierte Spitzen essen – durch die Wärme wird der Zucker im Baiser karamellisiert und die Farbe verändert sich ganz toll.