

Rezept

Himbeertürmchen

Ein Rezept von Himbeertürmchen, am 09.06.2026

Zutaten

3 Eier	90 g Zucker
80 g dunkle Kuvertüre	20 g Butter
60 g Mehl	100 ml Läuterzucker
50 ml Himbeergeist	350 g dunkle Kuvertüre
260 g Crème fraîche	150 g Himbeermark
50 ml Himbeergeist	60 ml Läuterzucker
80 g dunkle Kuvertüre	70 g Butter
1/2 Tasse frisch zubereiteter Espresso (ca. 15 ml)	Backpapier für das Backblech
	1 Kapselrahmen 30 x 17 cm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit 30 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit 60 g Zucker schaumig schlagen. Kuvertüre grob hacken und schmelzen lassen. Mit Butter unter die Eiermasse rühren. Das Mehl dazugeben und unterrühren.
2. Den Eischnee unter den Teig heben. Den Teig auf das Blech streichen. Im Backofen (Mitte) etwa 6 Min. backen.
3. Inzwischen Läuterzucker und Himbeergeist vermischen. Den Biskuit herausnehmen, auf ein Küchentuch stürzen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Den Biskuit in 2 etwa 30 x 17 cm große Rechtecke schneiden. Den Kapselrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder Tablett stellen, einen Boden hineinlegen und mit der Hälfte des Läuterzucker-Himbeergeist-Gemischs tränken.
4. Für die Füllung die Kuvertüre grob hacken. Crème fraîche aufkochen lassen, die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Himbeermark und Himbeergeist einrühren. Die Creme handwarm abkühlen lassen und auf den Biskuitboden im Kapselrahmen verteilen. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig darauf legen und mit der restlichen Tränke beträufeln. Mindestens 2 Std. kalt stellen.
5. Für die Glasur den Läuterzucker aufkochen lassen, Kuvertüre und Butter zugeben und den Espresso einrühren. Die Glasur auf dem Biskuit glatt verstreichen und in 1 Std. kalt werden lassen.
6. Den Kapselrahmen vorsichtig lösen und den Kuchen in 60 kleine Türmchen von 3 x 3 cm schneiden.