

# Grotemeyers „weltbestes“ gefülltes Teegebäck

## Grundteig:\*

500 g Butter, 300 g  
Puderzucker (geseibt), 1  
Eigelb, 1 Prise Salz, 2 Msp.  
Vanille, etwas abger.  
Zitronenschale (Bio), 800 g  
geseibtes Mehl

**Zum Bestreichen:** 1 Eigelb  
und 30 ml Milch

## Für die Füllung je nach

### Sorte:

Marmeladen,  
Marzipanrohmasse,  
Nougat, Fondant,  
Haselnüsse, Mandelstifte,  
Belegkirschen, dunkle  
Kuvertüre, Puderzucker

Butter, Zucker, Gewürze  
und Eigelb gut verrühren. Mehl kurz und zügig unterkneten. [Wird das Mehl zu lange untergeknetet, wird der Teig brüchig.] Den Mürbteig im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen und unterschiedliche, nicht zu große Formen ausstechen und zwar immer paarig, da jeweils zwei Plätzchen nach dem Backen gefüllt und aufeinandergesetzt werden. Für die mit Marmelade gefüllten Ochsenaugen Ringe ausstechen.

Eigelb und Milch verquirlen, alle Oberteile vor dem Backen mit Ei abstreichen. Pistazien, Nüsse und Mandeln je nach Sorte aufsetzen.

Unter die Pistazien, Mandeln und Nüsse einen ganz kleinen Tupfen Marmelade geben, damit sie festkleben. (Nuss-Nougat-Schmetterlinge/Törtchen / Mandel-Marzipan-Gebäck mit gestiftelten und/oder gehobelten Mandeln)

Bei 170 Grad Umluft goldgelb backen.

## Ochsenaugen mit zweierlei Marmelade

Für die Ochsenaugen auf ein abgebackenes Plätzchen (rund oder gewellt) einen Klecks Marmelade aufspritzen. (z.B. Himbeermarmelade und/oder Aprikosenmarmelade). Einen gebackenen Ring aufsetzen. Sofort nach dem Füllen mit geseibtem Puderzucker bestäuben. Auf der Marmelade zieht der Puderzucker dann ein.

## Zweierlei Mandel-Marzipan-Gebäck

Marzipanrohmasse mit etwas Wasser und ggf. einigen Tropfen Rum geschmeidig machen. Die gebackenen Plätzchen damit füllen. Oberteile mit gehobelten und gestiftelten Mandeln aufsetzen. Die fertig gefüllten Plätzchen nebeneinander auf ein Kuchengitter setzen. Kuvertüre temperieren. Aus Pergamentpapier eine filigrane Spritztüte falten, flüssige Kuvertüre mit einem Löffel einfüllen, oben umschlagen. Aus ca. 20 cm Abstand locker über die gefüllten Plätzchen spritzen, so dass ein feines Streifenmuster entsteht.



### **Nuss-Nougat-Schmetterlinge**

Nuss-Nougatmasse leicht anwärmen, geschmeidig rühren. Die gebackenen Schmetterlinge (oder eine andere Form) damit füllen. Eine halben Nusskern aufsetzen. Kuvertüre temperieren. . Aus Pergamentpapier eine filigrane Spritztüte falten, flüssige Kuvertüre mit einem Löffel einfüllen, oben umschlagen. Nun die Schmetterlingsform am äußeren Rand mit Kuvertüre nachzeichnen.

### **Nougatherzen mit Kuvertüre**

Nuss-Nougatmasse leicht anwärmen, geschmeidig rühren. Die gebackenen Schmetterlinge (oder eine andere Form) damit füllen. Eine halben Nusskern aufsetzen. Kuvertüre temperieren. . Aus Pergamentpapier eine filigrane Spritztüte falten, flüssige Kuvertüre mit einem Löffel einfüllen, oben umschlagen. Nun die Herzform mit feinen Schnörkeln am äußeren Rand mit Kuvertüre nachzeichnen.

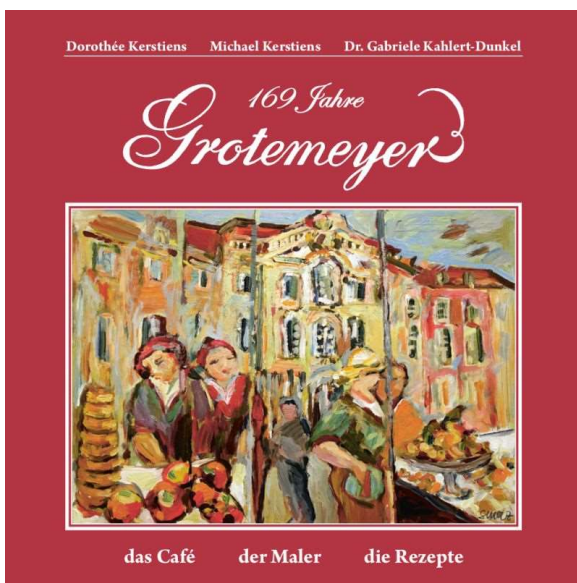
### **Ananas-Fondant-Gebäck**

Ananasmarmelade dickflüssig rühren. Die abgebackenen Plätzchen damit füllen. Fondant in der Mikrowelle weich und geschmeidig machen (nicht heiß werden lassen), glatt rühren. Die gefüllten Plätzchen dünn mit Fondant überziehen, mit Streuseln garnieren.

### **Kirschtörtchen**

Die gebackenen Plätzchen mit breiig gerührter Kirschmarmelade füllen. Eine halbe Belegkirsche auflegen, zur Hälfte mit angerührtem Fondant oder zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Eine berührende Kaffeehausgeschichte mit einzigartigen Traditions-Rezepten:



Das Original-Grotemeyer-Rezept kommt aus dem Buch über Münsters erstes und ältestes Kaffeehaus in Wiener Kaffeehaus-tradition. Mit 25 erstmals veröffentlichten Originalrezepten, die bis dahin über Generationen mündlich von Konditormeister zu Konditormeister weitergegeben wurden.

Dorothee Kerstiens, Michael Kerstiens, Gabriele Kahlert-Dunkel:  
Grotemeyer. 169 Jahre Kaffeehauskultur in Münster.  
das Café, der Maler, die Rezepte

ISBN: 978-3-982-1318-0-1

Erstauflage Nov. 2019, 2. Auflage Jan. 2020 /€ 24,90,  
Wermeling Verlag Dorothee Kerstiens

[www.grotemeyer-das-buch.de](http://www.grotemeyer-das-buch.de)

aktuell kostenlos zu Ihrer Buchbestellung: das exklusive Grotemeyer-Geschenkpapier mit Siegel

zum WDR Film:  
[qr-code-t1p-de-WDR Grotemeyer Torte](https://www.wdr5.de/qr-code-t1p-de-WDR-Grotemeyer-Torte)

