

Ananas-Marzipantörtchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
70 g gesiebter Staubzucker
60 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Marzipan-Ananas-Füllung:

100 g Marzipanrohmasse
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Ei (Größe M)
300 g abgetropfte, klein geschnittene
Kompottananas
100 g gemahlene Mandeln

Glasur und zum Verzieren:

4 EL Ananassaft
150 g gesiebter Staubzucker
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (7 cm Ø) ausstechen und in befettete, bemehlte Tartelettenförmchen (6 cm Ø) legen und bis zum Formrand hoch drücken. Den übrigen Teig verkneten, ausrollen und Scheiben (5 cm Ø) ausstechen.

2 Ananas-Marzipan-Füllung:

Für die Füllung Marzipan mit Aroma und Ei glatt rühren. Ananas und Mandeln kurz einrühren und die Füllung auf die Förmchen aufteilen. Mit den übrigen Teigscheiben abdecken und etwas andrücken.

3 Die Förmchen in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten



- 4 **Glasure:**
Ananassaft mit Staubzucker glatt rühren und die noch warmen Törtchen damit glasieren.

- 5 **Zum Verzieren:**
Die Kakaoglasur dünn auf ein Backpapier streichen. Mit einem leicht erwärmten Ausstecher Sterne ausstechen und die Törtchen damit verzieren.

