

# Geschenke-Törtchen

etwa 16 Stück



aufwändig

up to 100 Min.



## Zutaten:

### Amaretto-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
70 g Zucker  
450 ml Milch  
200 g weiche Butter  
100 ml Amaretto (Mandellikör)

### Sandmasse:

225 g weiche Butter  
90 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
6 Dotter (Größe M)  
6 Eiklar (Größe M)  
90 g Zucker  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln mit  
Schale  
1 gestr. KL gemahlener Zimt

### Zum Tränken:

4 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Rollfondant  
weiß  
100 g roter Modellierfondant  
100 g grüner Modellierfondant

## 1 Zum Vorbereiten für die Amaretto-Creme:

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und den Pudding erkalten lassen.

## 2 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und zur Masse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mandeln und Zimt mit dem Kochlöffel unterheben.

## 3 Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 4 Vom erkalteten Kuchen von der Längsseite einen 15 cm breiten Streifen abschneiden und halbieren (2 Quadrate á 15 x 15 cm). Einen weiteren 15 cm breiten Streifen abschneiden und in 8 Quadrate (7,5 x 7,5 cm) schneiden. Den übrigen Streifen halbieren (2 Rechtecke á 10 x 15 cm). Die Kuchenstücke vom Backblech lösen.

#### 5 Amaretto-Creme:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Amaretto nach und nach unterrühren. Den erkalteten (Raumtemperatur) Pudding löffelweise unterrühren. Zum Einstreichen der Törtchen 2 EL der Creme zur Seite geben.

#### 6 Zum Tränken:

Ein großes, ein längliches und 3 kleine Kuchenstücke mit etwas vom Amaretto tränken. Auf die kleinen Stücke jeweils 1 EL, auf das längliche Stück 2 EL und auf das große Stück 4 EL Creme verstreichen. Auf alle Stücke das passende zweite Stück daraufsetzen und leicht andrücken. 2 kleine Quadrate mit etwas Amaretto tränken, jeweils 1 EL Creme darauf streichen und die letzten Stücke aufsetzen. Alle Törtchen mit dem restlichen Amaretto tränken und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

#### 7 Zum Verzieren:

Die Törtchen mit der übrigen Amaretto-Creme dünn einstreichen. Weißen Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen. 3 Geschenke mit Fondant einkleiden. Roten und grünen Fondant gleich ausrollen und je ein Geschenk damit eindecken. Überstehenden Fondant von den Törtchen abschneiden. Aus den Fondantresten Streifen schneiden und als Geschenkband um die Geschenke legen oder zu Schleifen zusammenlegen.

- 8 Aus rotem und weißem Fondant dünne Stangen formen, miteinander verdrehen, zusammenrollen und Zuckerstangen formen. Aus übrigem Fondant beliebige kleine Motive ausstechen und mit etwas Amaretto befeuchtet auf ein andersfarbiges Geschenk kleben.