

Geschenkstörtchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g glattes Mehl

Orangen-Weinbrand-Füllung:

Biskuitreste
70 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
3 EL kochend heiße
Orangenmarmelade
4 EL Weinbrand

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Verzieren:

100 g bunter Modelliermarzipan

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

2 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. 24 Scheiben (6 cm Ø) ausstechen. Die Biskuitreste klein schneiden.

3 Orangen-Weinbrand-Füllung:

Für die Füllung die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und zu einer kompakten Masse verkneten.



Eine Biskuitscheibe in den Ausstecher legen, etwas Füllung daraufgeben und etwas andrücken. Eine Scheibe auf die Füllung legen und mit Hilfe eines dem Durchmesser entsprechenden Glases vorsichtig pressen. Das Ganze aus dem Ausstecher drücken. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Scheiben und Füllung aufgebraucht sind.

4 Zum Tunken & Bestreuen:

Die Törtchen bis zur Oberfläche darin tunken. Nach dem Erstarren der Glasur die Törtchen leicht mit Staubzucker bestreuen.

5 Zum Verzieren:

Marzipan auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, in Streifen schneiden und die Törtchen damit verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

