

Minitörtchen mit zweierlei Füllung

ca. 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
80 g weiche Butter

Füllung:

75 g geschälte, gehackte Haselnüsse
120 g Rum-Rosinen
2 EL Lemoncurd
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
½ KL gemahlener Zimt

Zum Bestreuen:

Staubzucker

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. 30 Min. kalt stellen.

Den Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem runden gezackten Ausstecher (ca. 7 cm Ø) 24 Scheiben ausstechen und in eine befettete Mini-Muffinform geben. Aus dem übrigen Teig kleine Sterne (ca. 3 cm Ø) ausstechen.

2 Füllung:

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Haselnüsse in eine Schüssel geben und mit Rum Rosinen vermischen. Den Nuss Nougat erweichen und eine Hälfte der Füllung mit Nuss Nougat und Zimt und die übrige Hälfte mit Lemoncurd verrühren. Die Füllungen jeweils auf 12 Mulden aufteilen und die Sterne auflegen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



3 Zum Bestreuen:

Die Törtchen in der Muffinform überkühlen lassen, auf eine Kuchenplatte geben und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Törtchen sind ca. 2 Tage haltbar.

