

## Tee-Türme

ca. 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
60 g glattes Mehl

#### Füllung:

100 ml kochend heiße Milch  
3 KL schwarzer Tee  
100 g erweichte Milkschokolade  
100 g erweichte Kochschokolade  
100 g weiche Butter  
3 EL Whiskey-Sahne-Likör (z. B. Baileys®)

#### Zum Tunken und Bestreuen:

Staubzucker  
400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen (7 Min.). Das Mehl darüber sieben und unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen.

Aus dem Biskuit Scheiben (3 1/2 cm Ø) ausstechen. Die Biskuitreste zerbröseln.

### 2 Füllung:

Für die Füllung Milch mit Tee verrühren, 7 Min. ziehen lassen und abseihen. Die Schokoladen mit Butter und Likör in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das erkaltete Milch-Tee-Gemisch kurz unterrühren und die Biskuitreste vorsichtig unterheben.



Jeweils eine Scheibe in den Ausstecher legen, etwas von der Füllung einfüllen und eine Scheibe darauflegen. Mit einem dem Durchmesser entsprechenden Gegenstand etwas fest drücken und aus dem Ausstecher drücken. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Scheiben und Füllung aufgebraucht sind. 2 Std. kalt stellen.

### 3 Zum Tunken und Bestreuen:

Die Tee-Türme bis zum Boden in die erwärmte Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur mit Staubzucker beliebig bestreuen. Die Tee-Türme in gut schließenden Dosen und kalt aufbewahren.

