

Amarettini-Törtchen

Für die Muffinform (12er):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
125 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
60 g Pinienkerne
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Amaretto (Mandellikör)

Füllung:

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
25 g Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)

Guss:

75 g Puderzucker
etwa 2 EL Amaretto (Mandellikör)



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Guss auch weglassen und die Törtchen nur mit Puderzucker bestreuen.
- Wenn Sie die Törtchen ohne Alkohol zubereiten möchten, ersetzen Sie den Amaretto im Teig durch Milch, in der Füllung weglassen und im Guss durch Aprikosensaft (aus der Dose).
- Ungefüllt können Sie das Gebäck gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und **die Hälfte** in kleine Würfel schneiden (die andere Hälfte der Aprikosen ist für die Füllung). Von den Amarettini 12 Stück beiseitelegen, die übrigen in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und Amarettini mit einem Teigroller grob zerbröseln. Pinienkerne hacken. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Öl und Amaretto hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosenwürfel, zerbröselte Amarettini und Pinienkerne unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen der Muffinform verteilen. Jeweils ein Amarettini darauf legen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Muffins einmal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Die übrigen Aprikosen pürieren. Mascarpone mit Aprikosenpüree, Zucker und Amaretto mit einem Schneebesen verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Die unteren Muffinhälften gleichmäßig mit Tupfen bedecken, die oberen Hälften aufsetzen und leicht andrücken.

5. Guss: Puderzucker sieben, mit Amaretto zu einem dickflüssigen Guss verrühren, in ein Papierspritztütchen füllen und die Muffins damit besprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 23 g, Kh: 45 g, kJ: 1.863, kcal: 445

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.