

Aprikosen-Törtchen

etwa 24 Stück

Für das Backblech:

48 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)
1 Backm. Dr. Oetker Schokino Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
5 EL Milch



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Je 2 Papierbackförmchen ineinander gestellt auf das Backblech stellen. Aprikosen auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokoladeflocken (liegen der Backmischung bei) gleichmäßig unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Aprikosen in die Mitte der Förmchen geben. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Törtchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen. 24 Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen, übrige Glasur über die Törtchen sprengeln. Törtchen mit Ornamenten und nach Belieben mit steif geschlagener Sahne und Aprikosenspalten garniert servieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 8 g, Kh: 18 g, kJ: 642, kcal: 153