

Aprikosentörtchen mit Marzipanguss

etwa 6 Stück

Für 6 Tortelettförmchen mit Heheboden (Ø 12 cm):

Belag:

500 g Aprikosen

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)



Guss:

75 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse

1 Ei (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack zum Kochen

100 ml Milch

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

75 g Aprikosenkonfitüre

1. Vorbereiten: Für den Belag Aprikosen waschen und entsteinen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 6 gleich große Stücke teilen und jedes Teigstück in je ein Tortelettförmchen hinein- und am Rand hochdrücken.

3. Guss: Marzipan sehr fein schneiden und in einen Rührbecher geben. Das Ei hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren, bis eine nahezu glatte Masse entsteht. (Es können kleine Marzipanstückchen sichtbar bleiben). Dann erst Zucker, Soßenpulver und Milch hinzufügen und verrühren.

4. Die Aprikosenhälften in die Förmchen mit der Wölbung nach oben verteilen und den Guss gleichmäßig darübergießen. Förmchen auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Törtchen in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

6. Die Förmchen lösen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Die Törtchen damit mit Hilfe eines Backpinsels



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Torteletts auch mit 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g) zubereiten.
- Anstatt der Aprikosen können Sie auch Heidelbeeren oder Kirschen verwenden.
- Sollte das Marzipan sehr trocken und die verbleibenden Marzipanstückchen sehr groß sein, können Sie den Guss auch durch ein Sieb streichen.



bestreichen. Die gebräunten Mandeln dekorativ am Rand der Törtchen verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 29 g, Kh: 65 g, kJ: 2.388, kcal: 570