

Bunte Obstblüten

Für die Tortelett-Backformen (10 Stück mit Ø 10 cm):

etwas Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma aus klassischem Rö.

2 EL Wasser

100 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack ohne Kochen

150 ml Milch

600 g vorbereitetes Obst z.B. Kiwis, Erdbeeren, Aprikosen

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1. 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 glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

Inzwischen die Tortelettformen fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, runde Platten (Ø 10 cm) ausstechen und diese in die Tortelettformen legen. Böden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 13 Min.

3. Tortelett-Böden sofort nach dem Backen lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Belag: Dessert-Soßenpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 ml Milch**, zubereiten. Vanillecreme auf die Tortelett-Böden verteilen. Jeweils mit dem vorbereiteten Obst blütenförmig belegen. Nach Wunsch etwas Creme zurücklassen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in die Mitte der Torteletts eine Rosette spritzen. Törtchen mit Puderzucker bestreuen und mit Zuckerstreuseln und/oder Pistazien bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 36 g, kJ: 1.043, kcal: 249

etwa 10 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Sie können auch tiefgekühlte Früchte oder Früchte aus dem Glas verwenden.

