

## Sachertörtchen

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

150 g Zartbitterschokolade  
4 Eiweiß (Größe M)  
160 g weiche Margarine oder Butter  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
100 g Semmelbrösel

### Füllung:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

### Guss:

60 g Zucker  
etwa 90 ml Wasser  
200 g Zartbitterschokolade

### Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao



**1. Vorbereiten:** Schokolade für den Teig grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Eiweiß sehr steif schlagen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Gebäck etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3.** Gebäck einmal waagrecht durchschneiden.

**4. Füllung:** Aprikosenkonfitüre glatt rühren, die Schnittfläche der oberen Gebäckhälften damit bestreichen, die Törtchen zusammensetzen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen.

**5. Guss:** Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Sollte der Guss zu fest sein, esslöffelweise warmes Wasser unterrühren.
- Zur Verfeinerung des Gusses können etwa 2 EL des Wassers durch Weinbrand ersetzt werden.
- Dazu Schlagsahne, mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif geschlagen, servieren.
- Da die Törtchen sehr saftig sind, sind sie gut verpackt bis zu 5 Tagen haltbar.
- Die Rührteigböden lassen sich gut einfrieren.



Abb. 1

gelöst hat. Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Min. abkühlen lassen. Schokolade grob zerkleinern und unter Rühren nach und nach hinzufügen (Abb. 1).

So lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Guss geschmeidig vom Löffel fließt und glänzt (Abb. 2).

Die Törtchen mit Hilfe eines Esslöffels mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen (Abb. 3).

**6. Verzieren:** Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Eine kleine Ecke abschneiden, auf Backpapier 12 Ornamente, z. B. „Sacher“ spritzen und fest werden lassen (Abb. 4). Die Schlagsahne mit dem Vanillin-Zucker und dem Kakao steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und dekorativ auf jedes Törtchen einen Sahnetuff spritzen. Die Törtchen bis zum Servieren kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit den Schokoladen-Ornamenten belegen. Nach Wunsch mit Kakao bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 27 g, Kh: 45 g, kJ: 1.869, kcal: 446

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



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4