



Bunte Obstblüten

Fruchtige Torteletts zu Ostern oder anderen Feiertagen

etwa 10  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Tortelett-
Backformen (Ø 10 cm):**
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
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker gehackte Pistazien

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 Minuten

- 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, Zuckerstreuseln und/oder Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

