

Frankfurter Törtchen

Diese kleinen Frankfurter Törtchen sind mit einem lockeren Rührteig und cremiger Füllung ganz einfach unwiderstehlich lecker.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Krokant:

25 g Zucker

1 TL Butter

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Buttercreme:

150 g weiche Butter

300 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne

pudding Bourbon Vanille

Zimmertemperatur

Zum Tränken:

5 - 6 EL Cognac oder Weinbrand

Zum Verzieren:

Belegkirschen

Wie backe ich Frankfurter Törtchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen, eine etwa 1 cm breite Ecke abschneiden. Insgesamt etwa 40 Tuffs (Ø 4-5 cm) auf das Blech spritzen.

Hinweis: Da der Teig etwas breit läuft, Abstand halten und die Tuffs auf 2 Backbleche verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.



Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Krokant zubereiten:

Zucker, Butter und Mandeln in einer Pfanne unter Rühren bei **mittlerer Hitze** so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen und alles leicht gebräunt ist. Den Krokant auf Backpapier erkalten lassen.

4 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding die gleiche Temperatur haben. Etwa 2 EL der Buttercreme beiseitestellen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle geben.

5 Tränken:

Die Unterseite aller Gebäckteile mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Cognac oder Weinbrand tränken. Gut 3/4 der Buttercreme gleichmäßig daraufspritzen.

6 Jeweils mit etwas Krokant bestreuen und jeweils ein weiteres Gebäckteil mit der Unterseite daraufsetzen. Übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und die Frankfurter Törtchen damit beliebig verzieren. Mit übrigem Krokant bestreuen und mit Belegkirschen (halbiert oder in Stücke geschnitten) dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Variante ohne Alkohol die Tränke weglassen.
- Die Törtchen schmecken mind. 1 Tag durchgezogen am besten.
- Im Kühlschrank luftdicht aufbewahrt, können die Törtchen etwa 1 Woche lagern.

