





# Gefüllte Nuss-Pudding-Törtchen

Süßes Kleingebäck mit gemahlene Haselnüssen und Aprikosenkonfitüre

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
100 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
125 ml Milch  
125 g Speisequark (Magerstufe)

### Zum Aprikotieren:

100 g Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) 24 Kreise ausstechen. Teigplätzchen vorsichtig in die Muffinmulden drücken.

## 3 Belag:

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit Milch und Quark**, zubereiten. Creme mit einem Teelöffel in die Muffinförmchen füllen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



#### ④ Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen und Gebäck sofort damit bestreichen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Muffins mit einem Messer aus den Förmchen lösen.

##### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Aprikosenkonfitüre auch Orangemarmelade verwenden.
- Erwärmen Sie das Gebäck leicht und servieren Sie es als Dessert.
- Das Gebäck können Sie gut am Vortag zubereiten.

