





Kleine Biskuittörtchen

Törtchen mit Aprikosen und einer fruchtigen Creme

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
90 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Blätter
Zartbitter und/oder Dr. Oetker
Kakao

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.



3 Belag:

Aprikosenhälften abtropfen lassen und würfeln. Das mitgebackene Papier von der Biskuitplatte abziehen. Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 150 g Joghurt**, aufschlagen und 3 EL der Creme auf der Biskuitplatte verstreichen. Biskuitplatte eng aufrollen und in etwa 18 Scheiben schneiden. Jede Scheibe dünn mit etwas Creme bestreichen und die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Creme in Tuffs an den Rand jeder Biskuitscheibe spritzen. Aprikosenwürfel in der Mitte verteilen. Biskuittörtchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Biskuittörtchen kurz vor dem Verzehr mit Schokodekor Blättern verzieren oder mit etwas Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch anderes Obst für die Biskuittörtchen verwenden, z. B. Fruchtcocktail, Mandarinen oder Pfirsiche.
- Verwenden Sie anstatt der Creme als Füllung für die Biskuitrolle 3 EL rote Konfitüre.
- Auch eine andere Sorte Paradiescreme schmeckt sehr lecker, z. B. Sahne-Karamell, Nougat oder Schokolade. Bestreichen Sie die Biskuitplatte dann vor dem Aufrollen mit 4 EL Nuss-Nougat-Creme.

