

Kleine Osterei-Törtchen

Österlich dekorierte Petits Fours aus saftigem Möhren-Rührteig, leichter Buttercreme und fruchtigem Johannisbeer-Aufstrich.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



__ bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Rührteig:

200 g Möhren
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
2 EL Milch

Füllung:

150 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen
75 g weiche Butter
etwa 4 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich

Belag:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
2 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig
Zuckerguss Classic (je 125 g)
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

Wie backe ich kleine Osterei-Törtchen?:

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und fein raspeln. Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (etwa 33 x 25 cm) daraufstellen. 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 Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Möhren kurz unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.

- 3 Backrahmen entfernen und den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Zweite Teighälfte wie oben beschrieben backen. Nach dem Erkalten beide Gebäckplatten quer halbieren, so dass 4 Rechtecke etwa 25 x 16,5 cm entstehen.

4 Füllung zubereiten:

Milch mit Soßenpulver in einem Rührbecher mit dem Schneebesen gut verrühren. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nach und nach die "Pudding-Soße" unterrühren, darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben und die Creme nicht gerinnt.

- 5 Eine Gebäckplatte auf eine Tortengarnierscheibe legen. Dünn mit 1 EL Fruchtaufstrich bestreichen und etwa 1/3 der Buttercreme darauf streichen. Zweite Platte auflegen und wieder bestreichen. Dritte Platte ebenso auflegen und bestreichen. Die vierte Platte auflegen, etwas andrücken und mit dem Fruchtaufstrich bestreichen. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck in Plattengröße ausrollen und auflegen. Zugedeckt mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Mit einem ovalen Ausstecher (etwa 8 cm) etwa 10 Törtchen ausstechen. Den Zuckerguss gut durchkneten. Mit etwa 1 Pck. Zuckerguss dünn die Marzipandecken mit Hilfe eines Tafelmessers bestreichen. Danach mit Hilfe des Messers den übrigen Guss an den Seiten der Törtchen verstreichen. Die Törtchen beliebig mit Zuckerschrift, Blüten und/oder Schmetterlingen dekorieren und nach Wunsch in Papierbackförmchen servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Milch können Sie im Teig auch Kirschwasser oder Rum verwenden.
- Die Reste vom Ausstechen können Sie in einer Schüssel zerbröseln und zu kleinen Eiern formen.
- Sie können auch andere Formen, z. B. Quadrate oder Rechtecke aus der Platte schneiden.
- Die kleinen Törtchen können etwa 3 Tage aufbewahrt und ohne Guss und Verzierung eingefroren werden.

