





Kleine Schmunzel-Törtchen

Leckere Sahne-Törtchen mit Zuckeraugen.

10 - 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (4 EL)
50 g Schlagsahne

Füllung:

450 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

1 Vorbereiten:

Die hintere Backblechhälfte fetten, mit Backpapier belegen und an der offenen Seite eine Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der vorbereiteten Backblechhälfte gleichmäßig verstreichen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gebäckplatte stürzen, mitgebackenes Backpapier entfernen und mit einem runden Ausstecher (Ø ca. 5 cm) 20-24 Taler ausstechen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
225 g Sahne mit 1 Pck. Vanillin-Zucker und 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen. **Übrige Sahne** mit 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 Pck. Sahnesteif und Kakao steif schlagen. Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 12 mm) füllen. Je 2 Gebäckteile mit heller oder dunkler Sahne zusammensetzen. Übrige Creme auf den Törtchen verteilen.
- 5 **Verzieren:**
Mit Zuckerschrift und Zebra-Röllchen zu Gesichtern verzieren. Törtchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Zuckeraugen erst kurz vor dem Servieren auflegen.

