





Minitörtchen mit zweierlei Füllung

Mürbteigtörtchen mit Nuss-Nougat Füllung

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
80 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

75 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
2 EL Lemon Curd
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
½ TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen.

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher mit gezacktem Rand (Ø etwa 7 cm) Taler ausstechen. Taler vorsichtig in die Mulden legen. Aus restlichem Teig kleine Sterne (Ø etwa 3 cm) ausstechen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Füllung:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rum-Rosinen unterrühren. Für die erste Füllung die Hälfte davon abnehmen und mit Lemon Curd verrühren. Für die zweite Füllung Nougat zerkleinert mit in die Pfanne geben und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Zimt unterrühren. Auf je 12 vorbereitete Mulden jeweils eine Füllung (warm) verteilen. Nach Belieben Sterne auflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

- 4** Törtchen in der Muffinform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann das Gebäck vorsichtig aus den Mulden heben (ggf. mit einem spitzen Messer lösen).

5 Verzieren:

Das Gebäck mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen können etwa 2 Tage aufbewahrt werden.
- Zum Ausstechen können Sie auch ein Glas oder eine Tasse mit entsprechendem Durchmesser nehmen.

