

Physalis-Törtchen

Dunkles Knetteig-Gebäck mit süßem Creme-Topping

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):
Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

etwa 150 g Orangenmarmelade

Topping:

200 - 250 g kalte Schlagsahne
2 gestr. TL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

etwa 24 Physalis (Kapstachelbeeren)

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin und Kakao 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 zu einer Rolle formen und in 24 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø etwa 6 cm) flach drücken und die Mulden der Muffinform damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann **vorsichtig** aus den Mulden lösen und erkalten lassen.



3 Füllung:

Marmelade verrühren und die Böden gleichmäßig damit füllen.

4 Topping:

Sahne, Zucker und Sahnesteif in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Sahne in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und auf die Törtchen spritzen.

5 Verzieren:

Törtchen mit den Physalis verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen nach Belieben mit einer anderen Konfitüre füllen.
- Die Böden können bereits am Vortag zubereitet werden.
- Törtchen vor dem Servieren mit Dr. Oetker Kakao bestreuen.

