

# Schoko-Orangen-Walnuss-Törtchen

Nussige, schokoladige Törtchen mit Orangenmarmelade gefüllt

etwa 7 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

50 g Butter  
100 g Walnüsse  
4 Eier (Größe M)  
140 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

etwa 5 EL Orangenmarmelade

### Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

## 1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Walnüsse hacken. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 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 und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Walnüsse kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

- 3 Gebäckplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



**4 Füllung:**  
Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus der Gebäckplatte etwa 21 Taler (Ø ca. 7 cm) ausstechen. Jeweils 3 Taler mit Orangenmarmelade zu Törtchen zusammensetzen.

**5 Verzieren:**  
Kuvertüre hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen. Törtchen mit Kuvertüre so bedecken, dass am Rand einige Kuvertürenasen sichtbar bleiben. Nach Wunsch, z. B. mit Orangenfilets, verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen sind einfriergeeignet.

