





Schoko-Törtchen

Feine Plätzchen mit Buttercreme zur Kaffezeit

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL saure Sahne oder Milch
175 g weiche Butter oder Margarine

Guss:

100 g dunkle Schokolade
1 TL Speiseöl

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade
50 g Zucker
350 ml Milch
175 g weiche Butter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und etwa 30 runde Plätzchen (Ø etwa 7,5 cm) ausstechen. Diese auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 13 Minuten

3 Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



4 Guss:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen.

5 Buttercreme:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen. Pudding während des Erkaltes ab und zu durchrühren. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 11 mm) füllen.

6 Die nicht bestrichenen Plätzchen auf der Unterseite spiralförmig mit der Creme bespritzen, die übrigen Plätzchen darauf legen und mit einem Cremetupfen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

