

Verführerisches Weihnachts-Terzett

Knuspriger Knetteig in 3 Varianten: Ganache-Törtchen (6 Stück), Nuss-Stäbchen (64 Stück) und Hagebutten-Linzer (30 Stück).

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (6er):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

375 g Weizenmehl

250 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Eigelb (Größe M)

Nuss-Stäbchen (etwa 64 Stück):

1 Eiweiß (Größe M)

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

2 - 3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)

Puderzucker

Ganache-Törtchen (6 Stück):

100 g samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich oder schwarzes Johannisbeergelee

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

200 g kalte Schlagsahne

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Hagebutten-Linzer (etwa 30 Stück):

150 g Hagebuttenkonfitüre

2 - 4 TL Wasser

50 g Puderzucker

Wie bereite ich aus einem Teig drei verschiedene Gebäcke zu?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dritteln.

3 Nuss-Stäbchen:

Eiweiß, Haselnüsse und Aroma unter ein Teigdrittel kneten und den Teig etwa 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

4 Ganache-Törtchen:

Ein Teig Drittel in 6 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und so in die Muffinmulden drücken, dass diese ausgekleidet sind. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Törtchen mit Hilfe eines Messers vom Rand lösen und in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen.

5 Hagebutten-Linzer:

Übriges Teig Drittel auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und etwa 60 Sterne (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mit Hilfe eines kleinen runden Ausstechers oder einer Lochtülle die Mitte ausstechen. Die Sterne auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

Die Sterne mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Nuss-Stäbchen:

Den Teig zu 2 Rollen (je etwa 30 cm) formen und jede Rolle in etwa 32 gleich große Stücke schneiden. Diese zu etwa 2 cm langen Stäbchen formen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Die Stäbchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

7 Ganache-Törtchen:

Aufstrich oder Gelee in einem kleinen Topf aufkochen und gleichmäßig in den Törtchen verteilen. Kuvertüre hacken. **75 g Sahne** in einem kleinen Topf aufkochen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Ganache gleichmäßig in den Törtchen verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



8 Hagebutten-Linzer:

Konfitüre mit **1-2 TL Wasser** in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Je etwa 1 TL davon auf die Sterne ohne Loch geben und die anderen Sterne auflegen und etwas andrücken. Gesiebten Puderzucker mit etwa **1-2 TL Wasser** zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in ein kleines Spritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Linzer damit verzieren.

9 Ganache-Törtchen:

125 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Jeweils einen "Tannenbaum" auf die Törtchen spritzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bewahren Sie die Nuss-Stäbchen und Hagebutten-Linzer in gut schließenden Dosen auf (etwa 3 Wochen). Legen Sie immer einen Bogen Backpapier zwischen die Plätzchen-Lagen.

