

Zitronen-Knuspertörtchen

Knuspriger Mürbeteig gefüllt mit einer feinen Zitronencreme und einem Sahnehäubchen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zitronencreme:

80 g Butter
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 ml Zitronensaft (etwa 3 Zitronen)

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 - 3 EL Zucker

Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne
1 unbehandelte Zitrone
12 Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich Zitronen-Knuspertörtchen zu?:

1 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 flach drücken und in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Zitronencreme zubereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Zitronensaft unterrühren. Butter nach und nach unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und so in die Muffinmulden drücken, dass Boden und Rand bis obenhin bedeckt sind. Den Boden mit Mandeln bestreuen und die Zitronencreme vorsichtig und gleichmäßig darauf gießen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 5 Nach der Backzeit die Form auf einen Kuchenrost stellen. **Die Beheizungsart ändern!** Die Grillfunktion oder nur Oberhitze auf etwa 240°C einstellen. Die Törtchen gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen und erneut in den Backofen schieben, bis die Oberfläche knusprig geworden ist.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 5 - 7 Min.

- 6 Die Törtchen etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann mit einem Messer aus den Mulden lösen. Die abgekühlten Törtchen etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Sahne steif schlagen und mit einem Löffel auf den Törtchen verteilen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Die Zesten dekorativ auf der Sahne verteilen und mit einer Dekorblüte verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen können ohne Verzierung gut am Vortag zubereitet und über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.
- Gut gekühlt schmecken die Törtchen am besten.

