

Frankfurter-Törtli

etwa 12 Stücke



aufwändig

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

- 100 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
- 20 g Zucker
- 3 dl Milch
- 200 g Butter, weich

Zum Bestreichen:

- 100 g Wildpreiselbeeren (Glas)

Zum Bestreuen:

- 1 EL Haselnüsse, gehackt, geröstet

1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form fetten und mit Mehl bestäuben.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hineinstreuen; so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Epifin und Backpulver sieben und portionenweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben und im unteren Ofendrittel ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Gebäck 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen; die Törtli waagrecht halbieren.

3 Füllung:

Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch gemäss den Anleitungen auf dem Beutel einen Pudding zubereiten (jedoch mit den hier angegebenen Zutaten). Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

4 Zum Bestreichen:

Einen gehäuften Teelöffel Preiselbeeren zum späteren Verzieren beiseite stellen. Die übrigen Preiselbeeren auf die unteren Törtli-Böden verteilen; darauf jeweils einen gehäuften Esslöffel Buttercreme geben und glatt streichen. Die oberen Törtli-Hälften aufsetzen und leicht andrücken.

Zum Garnieren jeweils einen Tuff Buttercreme mit dem Dressiersack mit Lochtülle auf die Törtli spritzen. Mit je einem kleinen Klecks Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen garnieren.

Die Törtli bis zum Servieren kühl stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn die Creme gerinnt, hatten die Zutaten (Pudding und Butter) nicht die gleiche Temperatur! Die Schüssel ins heisse Wasserbad stellen und so lange rühren bis die Creme wieder gebunden ist, dann aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen.