


# Fruchttörtchen

etwa 8 - 10 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

3 Eigelb  
5 EL Wasser, warm  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Stk. Eiweiss  
100 g Mehl  
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

8 - 10 EL Johannisbeergelée  
340 g Ananas (aus der Dose)  
175 g Mandarinen (aus der Dose)  
235 g Pfirsiche (aus der Dose)  
215 g Herzkirchen (aus der Dose)

### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar  
2 ½ dl Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Ausstecher oder Glas (Ø 9 cm), Backpapier.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So langeiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver vermischen und darübersieben.

Vorsichtig unter die Masse ziehen. Ca. 1 cm dick auf das Backpapier ausstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 12 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Herausnehmen, mit Zucker bestreuen und auf ein Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen. Auskühlen lassen.

### ③ Füllung:

Mit dem Ausstecher oder Glas 8–10 Rondellen ausstechen. Diese mit je einem Esslöffel Johannisbeer-Gelée bestreichen. Früchte in Stücke oder Schnitze schneiden und die Törtchenböden damit belegen.

### ④ Garnitur:

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Früchte verteilen.