

Kleine Holländer Törtchen

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 EL Milch
125 g Butter

Füllung:

2 - 3 EL Aprikosenkonfitüre
3 Eigelb
1 EL Wasser, warm
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Stk. Eiweiss
45 g Zucker
35 g Mehl
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
½ TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Mandeln, geschält, gemahlen
125 g Butter, flüssig
Mandelblättchen

Garnitur:

Konfitüre rote

1 Vorbereiten:

10 Förmchen (Ø 10 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. Ausstecher (Ø 12 cm), Spritzsack.

2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung formen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch zugeben und mit einem Teil des Mehls einen dickflüssigen Brei anrühren. Die Butterstücke daraufgeben, mit Mehl bedecken und alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten. **Eine halbe Stunde kühlstellen.**

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2–3 mm dick auswallen, mit dem Ausstecher Rondellen ausstechen und in die vorbereiteten Förmchen legen.

Backofen vorheizen:

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

3 Füllung:

Böden mit Konfitüre bestreichen. Eigelb und Wasser mit dem Mixer schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und nach und nach dazugeben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und darübersieben. Mandeln dazugeben und alles vorsichtig mit einem Teigschaber mischen. Die flüssige, abgekühlte Butter begeben. Die Füllung in die mit dem Teig ausgelegten Förmchen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Garnitur:

Vor dem Servieren etwas Konfitüre in den Spritzsack füllen und die Törtchen mit einem Tupfer dekorieren.