

Lebchueche-Törtli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Vorbereiten:

100 g Zartbitterschokolade

Teig:

100 g Butter

3 EL Honig, flüssig

75 g Puderzucker, gesiebt

3 Eier

75 g Mehl

1 EL Lebkuchengewürz

1 TL Dr. Oetker Backpulver

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

Garnitur:

Mandeln, ganz, geschält

Zucker

12 Stk. kandierte Kirschen

(Cocktailkirschen)

1 Vorbereiten:

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

Zum Vorbereiten die Schokolade in Stücke hacken, in einer Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und anschliessend abkühlen lassen.

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 Honig und Puderzucker dazugeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit Lebkuchengewürz und Backpulver sieben und portionenweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die geschmolzene Schokolade beigegeben.



Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form füllen und in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Törtli auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Glasur:

Die Glasur gemäss Anleitungen auf dem Beutel erwärmen. Die Törtli damit bestreichen und sofort mit Mandelhälften und in Zucker gewälzten Kirschen garnieren. Trocknen lassen.

