

# Rüebli-Törtli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Vorbereiten:

160 g Rüebli  
40 g Aprikose, getrocknet  
1 halbe Zitronen , abgeriebene Schale  
1 EL Zitronensaft

### Teig:

2 Eigelb  
80 g Zucker  
2 Stk. Eiweiss  
1 Prise Salz  
40 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
80 g Haselnüsse, gemahlen

### Topping:

50 g Butter, weich  
70 g Puderzucker , gesiebt  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
125 g Philadelphia® (Doppelrahm-  
Frischkäse)

### Zum Bestreuen:

1 - 2 EL Pistazien, gehackt

## 1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.

Zum Vorbereiten die Rüebli waschen, rüsten und fein raffeln. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit den Rüebli, der Zitronenschale und dem Zitronensaft gut vermischen.

Backofen vorheizen:

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

## 2 Teig:

Für den Teig das Eigelb mit dem Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Die Rüebli-Aprikosen-Mischung darunter heben. Das Eiweiss mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Masse geben. Das Mehl mit Backpulver darauf sieben und vorsichtig unterheben. Zuletzt die Haselnüsse unterziehen.



Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben, glatt streichen und im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen. Die Törtli anschliessend aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

### ③ Topping:

Für die Creme die Butter mit Puderzucker, Butter-Vanille- Aroma und Frischkäse mit dem Handrührgerät zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und in grossen Tupfen auf die Törtli spritzen. Für 30 Minuten kalt stellen; vor dem Servieren mit Pistazienkernen bestreuen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu Ostern die Cremetupfen zusätzlich mit Marzipan- Rüeblen oder Dragee-Eiern garnieren.

