

Schoggi-Törtli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Vorbereiten:

100 g Zartbitterschokolade
100 g weisse Schokolade

Teig:

150 g Butter
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier
125 g Mehl
70 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Chocolat
2 EL Kakaopulver
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 dl Orangensaft

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
½ Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss

1 Vorbereiten:

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

Zum Vorbereiten die Schokolade in Stückchen hacken.

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. Zucker und Vanillin-Zucker langsam hineinstreuen. So lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit Epifin, Pudding-Pulver, Kakao und Backpulver mischen, auf die Masse portionenweise sieben und abwechselnd mit dem Orangensaft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Die Schokolade unterheben.



Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Das Gebäck 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

③ Garnitur:

Zum Verzieren die dunkle Kuchenglasur gemäss den Anleitungen auf dem Beutel erwärmen; die Törtli damit überziehen und trocknen lassen. Die weisse Glasur ebenfalls erwärmen und in dünnen Fäden darüberegeben. Trocknen lassen.

