


# Schokotörtchen mit Knusperglasur

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

**Teig:**

50 g Butter

2 Eier (Größe M)

1 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt

80 g Zucker

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

25 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter**Füllung:**100 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

50 g kalte Schlagsahne

1 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt

1 EL Zitronensaft

**Zum Verzieren:**1 Pck. Dr. Oetker Knusperglasur  
Dunkel

einige Erdbeeren

**1 Vorbereiten:**

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****2 Teig:**

Eier und Vanille-Extrakt in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter und Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: 15 - 18 Min.****3** Springformrand mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und mit dem Backpapier erkalten lassen.**4 Füllung:**

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus dem Boden mit einem Glas oder runden Ausstecher (Ø 5,5-6 cm) etwa 12 Taler ausstechen. Mascarpone mit Sahne, Vanille-Extrakt und Zitronensaft in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und auf die Hälfte der Taler spritzen. Übrige Taler auflegen und leicht andrücken.

**5 Verzieren:**

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und zur Hälfte in die Glasur tauchen. Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen. Törtchen mit übriger Glasur so bedecken, dass am Rand einige Glasurnasen sichtbar bleiben. Die Törtchen mit den Erdbeeren verzieren.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.
- Aus den Kuchenresten vom Ausstechen können Sie Cake-Pops zubereiten.

13.9.2018 Behrend/

