Aprikosen-Marzipan-Törtchen

Feine Mürbeteig-Törtchen mit einer Marzipan-Sahne-Füllung, Aprikosen und Mandeln, da isst auch das Auge mit.

etwa 12 Stück | gelingt leicht | bis 60 Minuten

Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Mürbeteig:
200 g Weizenmehl
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eigelb (Größe M) oder 1 Ei (Größe M)

Belag:
6 Aprikosen , große Früchte
etwa 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 Eigelb (Größe M) oder 1 Ei (Größe M)
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
100 g Schlagsahne oder Sahne zum Kochen

Zum Bestreichen:
etwa 2 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Wie backe ich einfache Aprikosen-Törtchen mit Marzipan?:

1 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 20 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Belag:

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

4 Füllung:

Marzipan sehr fein schneiden und in einen Rührbecher geben. Eigelb oder Ei und Puderzucker hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren, bis eine nahezu glatte Masse entsteht. Soßenpulver und Sahne hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

5 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen zu Kugeln formen und so in die Muffinmulden drücken, dass diese komplett ausgekleidet sind. Die Füllung gleichmäßig darin verteilen, jeweils eine Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben auflegen und mit Mandeln am Rand bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Törtchen am Rand mit einem Messer lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann erst die Törtchen herausnehmen oder -stürzen.

6 Bestreichen:

Fruchtaufstrich erwärmen und die Törtchen damit bepinseln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch Pflaumen als Belag verwendet werden.
- Sehr lecker schmeckt geschlagene Sahne zu den Törtchen.
- Die Törtchen lassen sich gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)