

106 Marillentörtchen

Eine nette Süßspeise, deren Aussehen dich vielleicht an eine andere Speise erinnert!

ZUTATEN

(für 4–6 Törtchen)

3 Eier

6 dag Mehl

7 dag Zucker

1 P. Vanillezucker

Belag

½ Dose Kompott-
marillen

10 dag Marillen-
marmelade

¼ l Schlagobers

1 P. Sahnesteif

ZUBEREITUNG

- Blech mit Backtrennpapier auslegen.
- Rohr auf 200 °C vorheizen.
- Eier trennen – jeweils in eine größere Rührschüssel geben.
- Eiklar zu Schnee schlagen, dann die halbe Zuckermenge löffelweise einschlagen.
- Dotter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Dotter-Zucker-Gemisch abwechselnd mit dem Mehl in den Schnee einheben.
- Masse daumendick auf das Blech aufstreichen – ergibt nur ein halbes Blech!
- Teig 10 Min. backen.
- Schlagobers steif schlagen, das Sahnesteif einschlagen.
- Aus dem Teig mit einem Ausstecher Scheiben ausstechen (Durchmesser ca. 8 cm).
- Die Scheiben mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Marillenhälften belegen.
- Rund um die Marillen Schlagoberskreise spritzen.
- Marillentörtchen entweder auf Tortenpapier oder in Papiermanschetten anrichten.

ARBEITSGERÄTE

- 1 Blech mit Backtrennpapier ausgelegt
- 1 Waage
- 5 Auswiegетeller
- 1 Handrührgerät mit Knet-
haken
- 2 Rührschüsseln
- 1 Teigkarte
- 1 Tafelmesser
- 1 Esslöffel
- 1 Scheibenausstecher
- 1 Sieb
- 1 Dosenöffner
- 1 Spritzsack mit gezackter
Tülle
- 1 Tortenpapier oder Papier-
manschetten
- 1 Platte zum Anrichten

Zubereitungszeit: 55 Minuten

! TIPP

Das restliche Biskuit kann zu Tiramisu weiterverarbeitet werden!



Maria Schuh