

## Rezept

# Holländer Törtchen

Ein Rezept von Holländer Törtchen, am 26.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>600 g</b> Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp) | <b>50 g</b> Aprikosenkonfitüre                     |
| <b>65 g</b> Butter                         | <b>2</b> Eier (100 g)                              |
| <b>65 g</b> Zucker                         | abgeriebene abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone   |
| <b>70 g</b> gemahlene Mandeln              | <b>30 g</b> Mehl                                   |
| <b>40 g</b> Fondant-Glasur                 | <b>12 Stücke</b> Ananas (frisch oder aus der Dose) |
| Butter für die Förmchen                    | <b>2</b> Ausstecher (10 cm Ø und 3 cm Ø)           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Tarteletteförmchen (à 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Teig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und kühlen. Metallförmchen einfetten. Den Teig messerrückendick ausrollen. Mit dem großen Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Kreise in die Förmchen legen. 25 g Konfitüre glatt rühren, Teigkreise damit bestreichen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Eier und Zucker über dem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen (ca. 45°), bis die Masse beginnt dick zu werden. Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Mischung schaumig rühren. Zitronenschale, Mandeln und Mehl untermischen. Butter unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen.
3. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Törtchen herausnehmen und auskühlen lassen. Dann aus den Förmchen lösen. Übrige Konfitüre kurz aufkochen, Törtchen damit bepinseln. Fondant erwärmen, mit etwas Wasser verrühren und die Törtchen auf der Oberseite damit bestreichen.
4. Mit dem kleinen Ausstecher in der Mitte einen Kreis ausstechen, nur den Biskuit. Das Ausgestochene herausheben, je 1 Stück Ananas in die Öffnung legen und das Mittelteil daraufsetzen.