

Rezept

## Mini-Törtchen mit Blue Curaçao-Creme

Ein Rezept von Mini-Törtchen mit Blue Curaçao-Creme, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>125 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Kokosflocken
<b>85 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Ei	<b>100 g</b> Butter
<b>150 g</b> Quark (20 %)	4-5 EL Blue Curaçao Likör
<b>150 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Ananaskonfitüre
Ananasstückchen und Kumquatscheiben für die Deko	<b>1</b> flexible Tartelettforn mit 15 Mulden

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Mehl, 75 g Kokosflocken, 75 g Zucker, Salz, Ei und Butter verkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen, 20 Min. kalt stellen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Jede Teigrolle in 15 Scheiben schneiden. Die Tartelettmulden mit den Teigscheiben auskleiden, 13-15 Min. (Mitte) backen. Abkühlen lassen; auf ein Gitter setzen. Restlichen Teig backen.
2. Quark, restlichen Zucker, Curaçao, restliche Kokosflocken verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Tarteletts mit Konfitüre bestreichen. Füllung daraufhäufen. Mit Obst garnieren.