

Rezept

S-Törtchen

Ein Rezept von S-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

65 g Butter	110 g gemahlene Haselnüsse
5 Eiweiß (10 g)	120 g Zucker
5 Eigelb (100 g)	95 g Mehl
25 g Kakaopulver	1 Prise gemahlene Vanille
1 Prise Zimtpulver	80 g Puderzucker
120 ml Weinbrand	ca. 230 g Himbeerkonfitüre
ca. 400 g Giandujamasse (siehe Rezept-Tipp)	30 g Vollmilchkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter zerlassen und beiseitestellen. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Eiweiße und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eigelbe schaumig rühren. Beides in eine Schüssel geben und vorsichtig mischen. Mehl und Kakaopulver darübersieben, mit Nüssen, gemahlener Vanille und Zimtpulver untermischen. Flüssige Butter vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Backofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Puderzucker, Weinbrand und 80 ml Wasser verrühren. Die Sacherböden aus den Förmchen nehmen, oben gerade schneiden und waagrecht in drei Teile schneiden. Die kleineren Böden in die Förmchen legen. Die Himbeerkonfitüre glatt rühren. Untere Böden zuerst mit der Tränke bepinseln, dann mit 1 gehäuften TL Himbeerkonfitüre bestreichen. Die mittleren Böden darauflegen, tränken und mit Konfitüre bestreichen. Den jeweils dritten Boden daraufsetzen und mit Tränke bepinseln. Anschließend die Törtchen kalt stellen oder 1 Std. 30 Min. einfrieren.
3. Inzwischen die Giandujamasse (siehe Rezept-Tipp) zubereiten. Die Kuvertüre temperieren (siehe Rezept-Tipp) und 12 Motive in S-Form herstellen. Die Törtchen aus den Förmchen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und mit der Giandujamasse überziehen. Dafür auf jedes Törtchen 1 EL Giandujamasse geben und mit dem Messer glatt streichen. Jedes Törtchen mit einem »Schoko-S« verzieren und kalt stellen.