

Rezept

Zimt-Vanille-Törtchen

Ein Rezept von Zimt-Vanille-Törtchen, am 29.06.2026

Zutaten

6 Scheiben TK-Blätterteig (450 g)	1 Vanilleschote
200 g Sahne	100 g Zucker
2 TL Speisestärke	6 Eigelb
1 TL Zimtpulver	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Blätterteig aus der Packung nehmen und die Platten nebeneinander auf einem Kuchengitter auftauen lassen.
2. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit 150 g Sahne und 80 g Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die übrige Sahne mit der Stärke gründlich mit dem Schneebesen verrühren, dann die Eigelbe untermischen und alles gut verquirlen, dabei nicht schaumig rühren.
3. Sobald die Sahne kocht, vom Herd nehmen und ca. 30 Sek. abkühlen lassen. Vanilleschote herausfischen, dann die Eigelbmischung unter Rühren in die heiße Sahne gießen. Den Topf auf den Herd zurückstellen und die Sahne unter Rühren wieder erhitzen, bis sie andickt. Dabei nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Anschließend vom Herd nehmen.
4. Die Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen und aus jeder Teigplatte zwei Kreise (je 10 cm Ø) ausschneiden, Teigreste entfernen. Das Muffinblech mit kaltem Wasser ausspülen. Je 1 Teigkreis in die feuchten Mulden legen, am Rand leicht andrücken und mit der Sahnemasse füllen. Übrigen Zucker mit Zimt mischen und auf die Sahnefüllung streuen. Die Törtchen im Ofen (Mitte) 10 - 12 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen. Die Törtchen schmecken lauwarm oder abgekühlt.