

Cocktail - Törtchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 16 Portionen

Papierbackfoermchen

TEIG

175	Gramm	Butter; oder Margarine
1		Orange, unbehandelt, Schale
75	Gramm	Zucker
3		Eier
175	Gramm	Speisestaerke, fein
75	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver; gestrichen

ZUM TRAENKEN

1/8	Ltr.	Orangensaft, frisch gepresst
1	Teel.	Puderzucker
2	Essl.	Orangenlikoer; wenn Gewuenscht

ZUM VERZIEREN

Orangenscheiben, kandiert
Belegkirschen, rot
Puderzucker
Zahnstocher

Anleitung:

Papierbackfoermchen auf ein Backblech setzen. Weiches Fett in eine Schuessel geben. Orangenschale, Zucker, Eier, Speisestaerke, Mehl und Backpulver draufgeben und alles mit dem Handruehrgeraet auf hoechster Stufe 2 Minuten lang gut verruehren. Mit 2 Kaffeloeffeln den Teig in die Foermchen fuellen. Die Toertchen im Vorgeheizten Backofen backen. Die warmen Toertchen mit einer Gabel mehrmals einstechen. Orangensaft Mit Puderzucker und evtl. Orangenlikoer verruehren. Nach und nach in die Einstiche trauefeln. Zum Verzieren die Orangenscheiben vierteln und mit Belegkirschen auf Zahnstocher stecken. Die Toertchen mit Puderzucker bestreuen und die Zahnstocher rein setzen.

Backofeneinstellungen E-Herd: 200°C / 20-25 Min. Gas: Stufe 3

Backzeit: ca.20-25 min.