

Holländer - Törtchen

Kategorien: Gebäck, Kuchen, Dauergebäck, Kleingbäck

Zutaten für: 1 Rezept

		Blätterteig, aufgetaut und auf ca 2-3 mm Ausgerollt
		Rote Marmelade Deiner Wahl
200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
80	Gramm	Butter
2		Eier
1	Pack.	Puddingpulver Vanille
		Evtl. Mehl
		Quelle: Chef Koch.de forum

Anleitung:

Kleine, gefettete Förmchen (Schiffchen, etc) mit dem Blätterteig auslegen, gut andrücken. Einen Minikleks rote Marmelade einfüllen.

Masse in folgender Reihenfolge anrühren:

Butter schaumig rühren, nach und nach Marzipan abwechselnd mit Ei dazu geben. Am Schluss das Puddingpulver untermischen. Ist die Masse zu flüssig (sie muss eine streichbare, stabile Konsistenz haben), etwas Mehl zufügen.

Dieses nun in die Förmchen streichen, und diese glatt abziehen. Aus dem Rest Blätterteig streifen schneiden, diese kreuzförmig auflegen.

Bei 200 Grad Ober-und Unterhitze backen. Nach dem Backen aprikotieren, und mit Belegkirche verzieren.