

Haller Törtl

Zutaten für: 60 Törtchen

NUSS-MÜRBEITEIG

2		Eier
400	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Mandeln; grobgehackt
200	Gramm	Mandeln; feingehackt
		Zitronenschale; abgerieben
1	Teel.	Muskatnuss; gemahlen
3	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelkenpulver

ZUM KNETEN

Mandeln; gemahlen
Puderzucker

TÖRTL-TEIG

4		Eigelb
240	Gramm	Zucker
240	Gramm	Mandeln; feingemahlen
1	Essl.	Orangeat; sehr fein Geschnitten
1	Essl.	Zitronat; sehr fein Geschnitten
1 1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Kardamom
1/2	Teel.	Nelkenpulver
4		Eiweiß

ZUCKERGUSS

150	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß
1	Teel.	Wasser, heiß
		Rote Speisefarbe; nach Belieben

SOWIE

60 Backoblaten, Durchmesser 7
Cm

Anleitung:

Für den Nuss-Mürbeteig die Eier schaumig schlagen, den Zucker dazugeben und so lange schlagen, bis eine schöne, cremige Masse entsteht. Die Mandeln und alle Gewürze unterarbeiten, nach Bedarf etwas mehr Mandeln und Puderzucker hinzufügen.

Für den Törtl-Teig die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die feingemahlene Mandeln, Gewürze, Zitronat und Orangeat und den steifen Schnee daruntermengen.

Auf den Oblaten jeweils einen dünnen Rand aus dem Mürbeteig formen. In diese Schüsselchen wird der Törtl-Teig gefüllt.

Bei 150°C 25-30 Minuten backen.

Nach völligem Erkalten mit Zuckerguss verzieren, zum Beispiel einen

Haller Törtl

(Fortsetzung)

Ring, Wellenlinien oder Gitter aufspritzen.

Sehr hübsch sehen die Törtchen aus, wenn Sie zunächst einen rosa Zuckerguss auftragen und dann erst den weißen darüberspritzen.

Diese großen und ausgiebigen Plätzchen, auch "Zimt-Törtl" genannt, sind beinahe kleine Kuchen.

Diese Plätzchen sollten kühl gelagert werden, dürfen dabei aber nicht zu stark austrocknen. Daher am besten in eine gutdvhließende Blechdose packen und ein paar Apfelschnitze dazulegen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann