

Törtchen backen

Auf Vorrat Törtchen backen und rasch daraus eine Leckerei zaubern. Ruck, zuck fertig! Kleine Törtchenschalen in einer Muffinform zubereiten! Diese köstlich buttrigen und knusprigen Mini-Törtchen können mit Quittenmus oder mit anderen Lieblingsfüllungen garniert werden.



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 15 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 199 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 199 Kalorien | Fett: 12 g | Kohlenhydrate: 21 g | Eiweiß: 3 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 7 g

Zutaten:

300 Gramm **Mehl** (Typ 405)
200 Gramm **Butter**, (und etwas Butter zum Einfetten)
100 Gramm **Zucker**
1 **Ei**
1 kleine Prise **Salz**

Küchenhelfer:

Digitale Küchenwaage
Schüssel
Spatel
Ausstechform 9 cm Durchmesser
Tortenringmesser

So wird's gemacht:

1. Schritt – Törtchenteig machen:

Gib alle trockenen Zutaten, wie Mehl, Zucker und eine kleine Prise Salz in eine Schüssel und mische sie. Füge ein Ei und kalte Butter in kleine Würfel hinzu. Alles zu einer Kugel kneten. Lege die Teigkugel in einen Gefrierbeutel und lege sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen.

2. Schritt – Muffinform auskleiden:

In der Zwischenzeit Muffinform mit Butter einstreichen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer runden 9 cm Ausstechform Kreise ausstechen und auf die Muffinform legen. Drücke den Teig mithilfe einer Silikon Muffinform bis zum Boden. Wieder herausnehmen und jede Formchen mit Hülsenfrüchten (Erbsen) füllen, zum Blindbacken.

3. Schritt – Törtchen backen:

Den Backofen etwa 10 Minuten auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Muffinblech in den Ofen schieben und 10 Minuten bei 180 Grad Umluft Törtchen backen. Nach dem Backen das Blech herausnehmen und es vollständig abkühlen lassen. Mit einem Tortenringmesser werden die Schalen vorsichtig von der Form leicht gelöst. Erbsen wieder aus den Törtchenformen entfernen. Fertig!

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>