Cremige Mandeltörtchen

Zubereitungsdauer: 50 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 12 Törtchen.

Zutaten

300 g Blätterteig (tiefgefroren oder frisch)
2 Eier
100 g Zucker
125 g weiche Butter
150 g gemahlene Mandeln
2 EL Mandellikör
2 Packg. Vanille-Pudding (zum Kochen)
50 g gehackte Mandeln
1 TL Zimtzucker oder Mandel-Karamell-Zucker

Zubereitung

Teig auftauen und den Backofen auf 180° (Umluft: 160°) aufheizen. Eier trennen, die Eiweiß mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen und die Schüssel einen Moment in den Kühlschrank stellen. Eigelb mit dem Zucker, der weichen Butter, dem Mandelmehl, dem Mandellikör und dem Puddingpulver vermischen.

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Teig-Quadrate in die Muffinförmchen legen. Die Form soll/muss nicht gefettet sein.

Nun den Eischnee mit einem Küchenspatel unter die Mandelmasse ziehen. Die Füllung auf die Muffinförmchen verteilen. Die gehackten Mandeln mit dem Zimt- bzw. Mandel-Karamell-Zucker vermischen und über die Törtchen streuen. Das Muffinblech in den Ofen schieben und etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Törtchen nach dem Backen noch etwa 10 Minuten in den Förmchen ruhen lassen, dann

herausnehmen und vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.