



BLÄTTERTEIG-VANILLE-TÖRTCHEN



Für 8 Törtchen

ZUTATEN

320 g fertig gerollter Blätterteig
100 g fertige Vanillesauce
10 g gemahlene Mandeln
100 g Füllung*
1 Ei, leicht schaumig geschlagen

Puderzucker zum Bestäuben

für die Füllung:

200 g Rosinen
300 g Johannisbeeren
1 Apfel
Saft einer halben Zitrone
gehackte Zesten von Orange und Zitrone
1 TL Gewürzmischung `mixed spice` (Koriander, Zimt, Nelke, Fenchel, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom)
200 g Rohrzucker
80 ml Weinbrand

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Für die Füllung den Apfel entkernen und fein raspeln. Rosinen, Johannisbeeren, Apfelraspel, Zitronensaft und Zitruszesten mit der Gewürzmischung, Weinbrand und Zucker mischen.

Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem 8 cm großen runden Ausstecher acht Teigkreise ausstechen. Jeden Kreis in eine Mulde eines Muffinbackblechs legen.

Vanillesauce und Mandeln in einer Rührschüssel vermischen und je einen Teelöffel davon auf jeden Teigkreis häufen. Darauf je einen Teelöffel Füllung geben.



BLÄTTERTEIG-VANILLE-TÖRTCHEN

ZUBEREITUNG

Acht Sterne aus dem übrigen Blätterteig stechen oder schneiden und jeweils einen Stern auf die Füllung legen. Vorsichtig mit Ei bestreichen und 25-30 Minuten goldgelb backen. Einige Minuten im Muffinblech abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Anmerkung:

Die Zutatenmenge ergibt mehr Füllung. In einem Schraubglas im Kühlschrank gelagert, ist die Mischung aber bis zu 4 Wochen haltbar, und man kann sie zum Beispiel für Kuchenfüllungen verwenden.

Die fertige Mischung („Mincemeat“) gibt es aber auch im Glas kaufen.