Blätterteig-Törtchen mit Powidl & Eierlikör

Die Kombination der Blätterteig-Törtchen mit Powidl & Eierlikör schmeckt wunderbar. Dieses köstliche Rezept wird bestimmt auch deine Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für die Törtchen

2 Packungen	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Glas	Powidl
200 g	Schlagobers (kalt)
0.5 TL	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif
4 EL	Eierlikör
Nach Belieben	brauner Zucker
Nach Belieben	Zimt
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Eierlikör
Nach Belieben	Powidl

Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Törtchen mit Powidl & Eierlikör** ein Backblech mit Backpapier ausbreiten und den Ofen auf ca. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann mit einem Ring oder Ausstechförmchen (ca.7cm Durchmesser) aus einem Päckchen Blätterteig ca. 12 Kreise ausstechen.

3. Diese auf das Backblech setzten und mit jeweils einem Klecks Powidl (mittig) beklecksen.

4. Danach die zweite Packung Blätterteig ausbreiten, ebenfalls 12 Kreise ausstechen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

5. Diese nun mittig auf die Powidl-Kleckse legen und ringsherum mit den Fingern andrücken.

6. Als nächstes das Ei verschlagen und die Blätterteig-Taschen damit komplett bestreichen.

7. Jetzt nach Belieben Zimt und Zucker vermengen und die Taschen damit bestreuen.

8. Die Törtchen sollten nun im Ofen ca. 12-15 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen.

9. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und dabei das Sahnesteif nach Packungsanleitung einrieseln lassen.

10. Anschließend den Eierlikör vorsichtig und nach und nach unterheben.

11. Dann die fertige Creme in einen Spritzbeutel (mit beliebiger Tülle) füllen und auf die Törtchen tupfen.

12. Letztendlich und am besten erst vor dem Servieren, die Törtchen mit Eierlikör beträufeln und einem weiteren Klecks Powidl verzieren. Je nach Größe der Ausstechform ergibt die Menge

zwischen 12-15 Törtchen.

Tipp

Für die Törtchen den Blätterteig zügig verarbeiten, dann klappt das Ausstechen am besten.