Kleine Creme-Törtchen-Joschiki

Das Rezept von den Creme-Törtchen-Joschiki ist besonders in der russischen Küche sehr verbreitet. Ein Dessert, das aufwendiger klingt als es tatsächlich ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

Für den Teig

6 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Sauerrahm
0.5 Packungen	Backpulver
250 g	Mehl

Für die Creme

100 g	Butter (weich)
180 g	gezuckerte Kondensmilch

Zum Wälzen

Nach Belieben	Haselnusskrokant (optional)

Zubereitung

1. Für die kleinen **Creme-Törtchen-Joschiki** zuerst ein Backblech (ca. 37 x 33 cm) mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit

einem Handrührgerät auf höchster Stufe einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Danach den Sauerrahm unterrühren.

4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter die Masse heben.

5. Den Teig anschließend auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Jetzt mit einem runden Gegenstand (ca. 6 cm Durchmesser) 20 Kreise ausstechen und diese zur Seite stellen.

7. Dann die übrig gebliebenen Teigreste mit den Händen fein zerbröseln/zerrupfen und wieder auf das Backblech geben. Diese nun im Ofen bei ca. 150 °C Ober/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen/trocken. Zwischendurch die Brösel im Ofen einmal wenden.

8. Jetzt die Kuchenkrümel nochmals mit den Händen noch feiner zerbröseln und in eine Schüssel geben. Wer möchte, kann nun optional noch etwas Haselnusskrokant hinzufügen.

9. Als nächstes wird die weiche Butter ein paar Minuten cremig-weiß aufgeschlagen.

10. Dann nach und nach die gezuckerte Kondensmilch unterrühren.

11. Danach nimmt man einen ausgestochenen Kreis und bestreicht diesen mit etwas Creme.

12. Anschließend setzt man einen weiteren Kuchenkreis obendrauf.

13. Nun streicht man das kleine Törtchen obendrauf und an den Seiten ebenfalls dünn mit Creme ein. Die Unterseite bleibt frei.

14. Hinterher wälzt man das Törtchen in den Krümeln, bis es komplett bedeckt ist.

15. Die Törtchen danach auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Ähnliches setzen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wer jetzt noch Creme übrig hat, sollte diese bei Zimmertemperatur zur Seite stellen.

16. Letztendlich die fertigen Törtchen mit einem kleinen Creme-Tupfen verzieren und Servieren.

Tipp

Die kleinen Creme-Törtchen kann man vor dem Servieren zusätzlich mit frischen Früchten dekorieren.