

## Marillen-Spiegelei-Törtchen

Die Marillen-Spiegelei-Törtchen sind eine wunderbare Rezept-Idee zu Ostern. Das kleine köstliche Leckerei schmeckt natürlich auch außerhalb der Osterzeit das ganze Jahr über.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



### Zutaten

12 Stk.	Briocheförmchen
	Fett (für die Förmchen)
150 g	Mehl
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Butter kalt
2 EL	Wasser (eiskalt)
350 g	<a href="#">Magertopfen</a> (20% F.i.T.)
75 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	Zitronensaft
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
12 Stk.	<a href="#">Marillen</a> (Hälften aus der Dose)

### Zubereitung

1. Für die **Marillen-Spiegelei-Törtchen** die Briocheförmchen einfetten. Das Mehl mit Zucker, Salz, Butter und Wasser vermengen und zuerst mit dem Knetbrett später mit den Händen zu einem Teig verkneten.
2. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig zirka 5 mm dick ausrollen. Mit einem Förmchen Kreise ausstechen und die Briocheförmchen damit auslegen. Danach zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3. Die Törtchen zirka 12 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen und danach aus der Form stürzen.
4. Für Fülle den Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben.
5. In die Törtchen füllen und je mit einer Marillenhälfte bedecken.

## **Tipp**