

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

Zubereitung

1. Für die **Marillen-Spiegelei-Törtchen** die Briocheformchen einfetten. Das Mehl mit Zucker, Salz, Butter und Wasser vermengen und zuerst mit dem Knethaken später mit den Händen zu einem Teig verkneten.
2. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben, den Teig zirka 5 mm dick ausrollen. Mit einem Förmchen Kreise ausschneiden und die Briocheformchen 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