



Mini-Maulwurfkugeln mit Mandarinen

Description

default watermark



Zutaten für 6 Törtchen:

Für den Teig

- 3 Eier
- 100 g Butter (oder Margarine)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 100 g saure Sahne
- ½ TL Natron
- Lebensmittelfarbe (grün)

default watermark

Für die Füllung

- 300 g Mandarinen (1 kleine Dose) 
- 200 ml Sahne (kalt)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker

So bereitest du die Frühlingstörtchen zu

Schritt 1:
Mische die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker
schaumig, wie oben die Bilder sehen.

Schritt 2:
Gib das Mehl, das Puddingpulver, Backpulver,
Natron und die saure Sahne hinzu. Rühre alles
gut zusammen, um einen gleichmäßigen Teig.

Schritt 3:
Den Schüssel rühre du noch die
Lebensmittelfarbe unter, bis dein gebackenes
Brot aussieht so.

Schritt 4:
Fülle die Backform auf 170°C über 10 Minuten
vor.

Schritt 5:
Fülle den Teig in eine gefettete 20 cm
Springform und backe für 30 Minuten.

Schritt 6:
Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lässt du
ihn gut auskühlen.

Schritt 7:
Stich nun mit Hilfe eines Essenslöffels viele
kleine Löcher in den Kuchen. Die
Kuchenscheibe sprenkelst du in einer Schüssel mit
Zucker und Vanille.

Schritt 8:
Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif und dem
Vanillezucker auf.

Schritt 9:
Lasse die Mandarinen gut abtropfen und bringe
die Kuchenböden damit.

Schritt 10:
Verdeute oben die Sahne hübschartig.

Schritt 11:
Verdeute oben gebackenen Boden auf der Sahne
und stelle die Törtchen für 2 Stunden in den
Kühlschrank.

Schritt 12:
Dekoriere deine Törtchen mit frischen
Blütenblättern.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

März 18, 2024

Author
jeanny

default watermark