

Creme-Törtchen@Katja

Für ca. 30 Stück mit Ø 6cm

Bei uns in Vorarlberg kennt man diese kleinen mit Pudding-Creme gefüllten Küchlein unter dem Namen "Müsch-Törtle" oder auch "Nenzinger-Törtle. Das Original gibt es in der gleichnamigen Bäckerei in Nenzing zu kaufen.

Zutaten:

Creme

1,5 Päck. Vanillepudding

½ l Milch

125g Butter in Stücken

100g Staubzucker

Mürbteig:

80g Zucker

160g Butter

300g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1 TL Vanillezucker



Schokoglasur:

100g dunkle Schokolade (Kochschokolade, oder Velma...)

50g Butter

Kokosflocken

Zubereitung: Mürbteig Kekse (geht auch am Vortag)

Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Butter, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker zugeben und mithilfe des Spatels 25-30 Sek./Stufe 5 kneten. Wenn noch nicht alles gut vermischt ist den Vorgang wiederholen. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig 5 mm dick ausrollen. Runde Taler (6cm – hab ein Weinglas genommen) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 10-12 Minuten (180°C) hell backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung: Pudding-Buttercreme (geht auch am Vortag)

Das Pudding Pulver (1,5 Päckchen) und ½ l Milch in den Mixtopf geben, 5Sek./Stufe 6 mischen, dann 9 min./100 Grad/Stufe 2 kochen. Den Messbecher habe ich weggelassen, damit nichts überkocht.

Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und kaltstellen

Butter und Staubzucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 cremig rühren
Den kalten/festen Pudding löffelweise durch die Öffnung zugeben. Es soll eine feine, geschmeidige Creme werden.

Zubereitung: Schokoladeglasur

Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 2 Min./70°C/Stufe 1 schmelzen.

Fertigstellung der Törtchen:

Man kann die Creme mit Hilfe eines Spritzsackes rund auf den Mürbteigboden bringen, oder mit einem Messer. Deckel drauf und dann mit dem Messer seitlich glattstreichen. Die Törtchen am Rand in Kokosflocken drehen und auf den Deckel die warme Schokoglasur streichen.

Eine etwas einfachere und schnellere Version hier als Tipp: Ihr könnt die Mürbteigkekse durch gekauften Toggenburger Kekse ersetzen – dann sind eure Münsch Törtchen schneller gemacht und schmecken trotzdem super.

Die Törtchen halten im Kühlschrank sicher ein paar Tage, wenn ihr sie nicht vorher esst und sie lassen sich übrigens auch super in einer Dose einfrieren.



Viel Spaß beim Nach-Backen

Katja Jochum / info@katjajochum.at / 0664/446549