



Marillentörtchen

🕒 80–90 Min   

Zubereitung

- 1 Butter, Orangenzucker, Puderzucker und Salz cremig rühren. Eigelb hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl hinzufügen und zu einem Teig formen.
- 2 Zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und in Törtchenförmchen drücken. Mit einer Gabel einstechen und 17 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.
- 4 Mascarpone, Orangenzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne hinzufügen und glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 5 Die Törtchen mit Sahne füllen, mit Marillen belegen und mit Pistazien oder Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Teig:

120 g	Butter, Raumtemperatur
30 g	Orangenzucker
40 g	Staubzucker
1	Prise Salz
1	Eigelb
180 g	Mehl, universal

Creme und Füllung:

120 g	Mascarpone
20 g	Orangenzucker
1 TL	♦ Bourbon Vanillepaste
80 g	Schlagsahne
8	Marillenhälften (aus Kompott oder Dose)
	Gehackte Pistazien oder Kürbiskerne zum Garnieren

