

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