

# CUPAVCI TÖRTCHEN MIT KAJMAK / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #21



Cupavci sind kleine Törtchen, die mit Schokolade und Kokosraspeln ummantelt sind. Viele kennen sie auch als Lamingtons. Zwei dieser Törtchen mit leckerem Kajmak gefüllt ergänzen sich zu leckeren Whoopie Pies. Der Kajmak kann nach Belieben auch durch Quark oder Creme Fraiche ausgetauscht werden. Die Sandwich Törtchen sind ein einfaches Fingerfood, das auf jedes Buffet und jede Kaffeetafel passt. Sie sind nicht zu süß und schön leicht, sind gekühlt mehrere Tage haltbar und eignen sich auch gut zum Mitnehmen.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**9 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C H**



Kühlzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 13

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170° Heißluft vor und belege drei Lochbleche mit Backfolie oder Backpapier.

## ALL-IN-TEIG

Schmelz die Butter in der Mikrowelle oder einem Topf. Gib alle Zutaten in einen Mixer und vermische sie, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat. Alternativ kannst du mit einem Handrührgerät oder Schneebesen arbeiten. Setze nun mit einem Eisportionierer gleichmäßige Portionen auf die Bleche, achte hierbei auf genügend Abstand. Backe mehrere Bleche gleichzeitig für etwa 9 Minuten. Die Teilchen sollten eine kleine Kuppel bilden. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

## SCHOKOLADENGLASUR

Koche die Milch mit der Butter in einem Topf kurz auf. Zerkleinere die Schokolade grob. Schalte den Herd aus, gib die Schokolade mit in den Topf, lasse sie 1 Minute stehen und rühre sie mit einem Schneebesen ein, bis eine homogene Masse entsteht. Fülle die Glasur in einen tiefen Teller um und gib die Kokosraspeln in einen weiteren Teller. Bestreiche die Törtchen zuerst vorsichtig mit der Glasur, wälze sie anschließend in den Kokosraspeln, lege sie zum fest werden wieder auf ein Gitter oder einen Teller und stelle sie für 15 Minuten in den Kühlschrank.

## FÜLLE DIE TÖRTCHEN

Verrühre den Kajmak mit dem Vanilleextrakt. Gib mit einem Eisportionierer oder Löffel etwas Füllung auf die Unterseite eines Törtchens. Verteile die Füllung bis fast zum Rand und drücke ein zweites Törtchen leicht darauf. So entsteht aus zwei Kuchenteilen immer ein Cupavci Törtchen. Lagere sie bis zum Verzehr im Kühlschrank. Abgedeckt und gekühlt halten sie sich etwa drei Tage.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ALL-IN-TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 120 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 220 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Milch

## SCHOKOLADENGLASUR:

- 100 g** Milch
- 100 g** Butter
- 300 g** Zartbitterschokolade
- 200 g** Kokosraspeln

## FÜLLUNG:

- 200 g** Kaymak
- 1 TL** Vanilleextrakt