



Diese süßen kleinen Törtchen könnt ihr ganz leicht mit meinen Backmischungen backen. Für die Böden habe ich meinen Rotweinkuchen verwendet und für die Füllung die Creme von meinem Vanillekipferl Cheesecake. Die Törtchen sind perfekt als Geschenk zum Geburtstag geeignet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: **4**

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle 10 cm Backringe auf mit Dauerbackfolie belegte Lochbleche.



Ich habe immer drei Backringe für zwei Törtchen verwendet. So hat jedes Törtchen drei Böden. Für 4 Törtchen sind es also 6 Backringe

TEIG:

- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Teig)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **175 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Traubensaft (oder Rotwein)

BÖDEN BACKEN

Verrühre das Pulver für den Teig mit den Eiern, der weichen Butter und dem Traubensaft cremig. Fülle den Teig gleichmäßig in die Backringe und backe die Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

FÜLLUNG:

- ☐ **1** Backmischung Vanillekipferl-Cheesecake (Creme)
- ☐ **400 g** Frischkäse
- ☐ **400 g** Sahne

TÖRTCHEN FÜLLEN

Löse die Böden aus den Backringen und halbiere alle einmal waagrecht. Verrühre das Cremepulver mit dem Frischkäse und der Sahne kurz, bis sich alles verbunden hat und schlage die Creme dann auf höchster Stufe 1 Minute auf. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Setze einen Boden auf eine Servierplatte und spritze die Creme in Tupfen auf, setze einen zweiten Boden darauf und spritze wieder Tupfen darauf. Lege einen dritten Boden darauf und spritze einen Rand aus Tupfen auf. Fülle so alle Törtchen.

DEKORATION:

- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Glasur)
- ☐ **4 EL** Himbeeren (gefriergetrocknet)

DEKORATION

Schmilz die Glasur in der Mikrowelle oder in einem heißen Wasserbad. Knete den Beutel durch, bis die Glasur darin vollständig flüssig ist, schneide eine Ecke ab und verteile die Glasur in der Mitte der Törtchen. Brösle die gefriergetrockneten Himbeeren über die Törtchen und dekoriere sie nach Belieben mit Kuchenkerzen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!