

Unsere Lieblingsrezepte für Sie

Festliche Küchlein

Zubereitungszeit: ca. 40 min. | Backzeit: ca. 40 min.



Zubereitung

Der Teig (ca. 10 Stück)

Eier trennen, Eigelb mit Vanila und der Hälfte des Puderzuckers schaumig aufschlagen. Unsere gemahlene Mandeln, Mehl und Lebkuchengewürz mischen und mit der Milch unter die Eicreme rühren. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Den Apfel und unsere Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Puderzucker einrieseln lassen, mit den Apfelwürfeln und Marzipanwürfeln unter den Teig ziehen. Teig in zehn ofenfeste Gläser oder vergleichbare ofenfeste Backformen (à ca. 150 ml) füllen, jeweils einen Klecks Preiselbeeren in die Mitte geben und im auf 160 °C (Gas: Stufe 2, Umluft: 140 °C) vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Die Dekoration

Apfelwein, Apfellokör und Puderzucker verrühren, leicht erwärmen und die noch heißen Törtchen in den Gläsern damit tränken bzw. verzieren.

PICKERD DEKOR wünscht Ihnen viel Spaß beim Backen und Dekorieren mit unseren aktuellen "PICKERD DEKOR Festlichen Küchlein"!

Zutaten

Der Teig

- 4 Eier
- 2 EL PICKERD DEKOR Vanila
- 120 g Puderzucker
- 120 g PICKERD DEKOR Mandeln gemahlen
- 60 g Mehl
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 100 ml Milch
- 1 kleiner Apfel (z. B. Boskop)
- 100 g PICKERD DEKOR Marzipan-Rohmasse
- 2 EL Preiselbeeren (Glas)

Die Dekoration

- 100 ml Apfelwein (alternativ: Apfelsaft)
- 1 cl Apfellokör (alternativ: Apfelsaft)
- 1 EL Puderzucker

Nährwerte

Je Portion / Je Stück

Energie	:	1.065	kJ /
			254 kcal
Fett	:	12	g
Kohlenhydrate	:	29	g
Eiweiß	:	7	g

Mit folgenden PICKERD DEKOR Produkten veredeln Sie dieses Rezept



Vanila



Mandeln
gemahlen



Marzipan-
Rohmasse