



Saftige Mandelcremetörtchen **mit Fruchtfüllung.**

ca. 10 - 12 Stück

Mandelmürbeteig,

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 30 g verquirltes Ei
- 125 g Mehl
- etwas Vanille
- 1 Prise Salz

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Das verquirlte Ei hinzufügen, kurz einarbeiten. Das Mehl, sowie Vanille und Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und Kreise mit passendem Durchmesser der gewählten Förmchen (Muffin- oder Briocheförmchen) ausstechen. Die Teigkreise in die gefetteten (bei Silikonformen nicht nötig) Förmchen einlegen und diese in den Kühlschrank stellen, so lange ihr die Füllung zubereitet.

- 100 g Seeberger Soft Kirschen*
- 100 g Seeberger Soft Aprikosen*

Die getrockneten Früchte in kleine Würfel schneiden, miteinander vermengen und in die mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen verteilen.

Backofen auf 175 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen!

Mandelcreme

- 150 g weiche Butter
 - 150 g Zucker
 - 3 Eier Gr. M
 - 150 g gemahlene Mandeln
 - ca. ½ Fläschchen Bittermandelaroma
 - 1 Prise Salz
 - 30 g Mehl
-
- ganze, abgezogene Mandeln von Seeberger* zum Belegen

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben! Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mandeln, Salz, Aroma und Mehl mit einem Teigschaber unterrühren. Die Mandelcreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Masse über die getrockneten Früchte, in die vorbereiteten Mürbeteigformen spritzen. Wenn ihr keinen Spritzbeutel besitzt geht das auf mit einem Löffel. Die Oberfläche der Törtchen mit ganzen, abgezogenen Mandeln belegen und ca. 25-30 Minuten auf der **unteren** Schiebeleiste goldbraun backen.

10 Minuten in den Förmchen abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.