

Ei mal Anders

Süßes Ostergebäck

Gebacken in der Mini-Pieform von Pampered Chef®



Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Teig:

Aus den Zutaten des Teiges einen Knetteig herstellen.

(Im TM alles in den Mixtopf geben und 30 Sek. auf Stufe 4 verrühren).

30 Minuten kühl stellen.

Die Mini-Pieform von Pampered Chef® fetten und den Teig mit dem kleinen Streicher von Pampered Chef® in die 6 Mulden der Form verteilen.

20 Minuten bei 180 ° Ober– Unterhitze backen.

Belag:

Die Zitrone mit der Zitruspresse von Pampered Chef® auspressen. Alle Zutaten des Belages gut verrühren.

(Im TM 30 Sek./Stufe 4).

Die vorgebackenen Torteletts damit bestreichen und je eine Aprikosenhälfte auflegen.

Dann im Backofen weitere 25 Minuten bei 180 ° Ober– Unterhitze fertig backen.

Zutaten:

Teig:

140 g Mehl

15 g Kakao

50 g Zucker

1 Ei

100 g Butter

Belag:

Saft von einer 1/2 Zitrone

400 g Schmand

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

15 g Speisestärke

6 kleine Aprikosenhälften aus der Dose

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

