

Törtchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 110 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 175 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Backpulver
- 1 kleine Dose
Mandarinen

(Angaben für 15 Stück)



Wenn sich spontan Besuch ankündigt, dann kann man ruckzuck noch ein paar Törtchen backen. Die Törtchen lassen sich vielseitig variieren, z.B. mit kleingeschnittenen Äpfeln, Kirschen, Blaubeeren oder Schokostückchen anstelle der Mandarinen. Eine besonders leckere Variante: Unter den Teig mit etwas heißer Milch vermengten Mohn mischen und zwischen die Teigschichten eine dünne Scheibe Marzipanrohmasse und kleingeschnittene Aprikosen legen.

Zubereitung

Margarine oder Butter mit den Eiern, dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver unterrühren. Von dem Teig je einen gehäuften Teelöffel in ein Papierförmchen oder eine Mulde in einem Muffinblech füllen. Einige Mandarinspalten darauf legen und mit Teig bedecken. Bei 175°C etwa 20 Minuten backen.