

## REZEPT FÜR MARMELADENTÖRTCHEN



### MARMELADENTÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 10 Stück | 65 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 100 g Butter
- 180 g Weizenmehl (Type 405)
- 140 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 Prisen Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Förmchen
- 1 Glas Zitronen-Limetten-Marmelade mit Kokosmilch (ca. 250 ml, siehe Tipp)
- 2 sehr frische Eiweiß
- 1 Bio-Limette



3247

#### ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln und mit Mehl, 20 g Zucker, 1 Prise Salz und 1-2 EL kaltem Wasser zügig zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 30 Minuten zugedeckt kalt stellen.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 200 °C) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. 10 Kreise (à ca. 9 cm Durchmesser) ausstechen und in 10 gefettete Mulden eines Muffinblechs oder kleine Tarteförmchen legen. Dabei einen Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Den Grill des Backofens vorheizen. Marmelade in die abgekühlten Törtchen füllen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Übrige 120 g Zucker unter weiterem Schlagen löffelweise zugeben. 4 Minuten schlagen, bis eine sehr feste Baisermasse entsteht. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle als Tupfen auf die Törtchen spritzen.
4. Unter dem heißen Grill den Baiser auf mittlerer Schiene ca. 2 Minuten bräunen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben, Törtchen damit bestreuen und servieren.

#### Tipp:

Unser Rezept für die leckere Zitronen-Limetten-Marmelade mit Kokosmilch findest du [hier](#).