

Mini-Törtchen mit Buttercreme und Kirschkompott

Zutaten:

Grundrezept für den Kuchen:

4 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Selters, 1 Packung Pudding, 1 Packung Backpulver

Grundrezept für die Buttercreme

100 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Prise Salz

Zubereitung:

den Grundteig

Alle Zutaten in einen Gefäß geben und mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend den Teig auf ein Backblech geben und in Backofen bei ca. 180 Grad Celsius für 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Im Anschluss kann der Teig beliebig "zugeschnitten" und garniert werden.

die Buttercreme

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und das Salz ca. 5 Minuten hell cremig aufschlagen. Aufpeppen lässt sich die Buttercreme geschmacklich mit Sirup oder Likören, die einfach nach Geschmack unter die fertige Creme gerührt werden.

Die Küchlein habe ich einfach mit etwas angedicktem Kirschkompott und der Buttercreme gefüllt.

Guten Appetit!