

# Griseldi Törtchen



Das Youtube Video **Griseldi Törtchen** gibt es unter <https://youtu.be/bZ3u3ZZ88gY>

## Zutaten für ca 40-60 Stück:

- 130 g Zucker
- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 El Kirschwasser oder Kirschlikör (optional für Erwachsene)
- ½ P. Vanillezucker
- ½ Tl Backpulver
- 1 El Kakao

### **Außerdem:**

- 4 El Aprikosenmarmelade für die Fülle
- Kuvertüre zum überziehen
- gemahlene Haselnüsse zum Verzieren

**Anmerkung:** Das übrig gebliebene Eiweiß kann für das Rezept "[Orangen Kokos Häufchen](#)" verwendet werden.

**Zubereitung:** Aus den Zutaten einen Knetteig erstellen und dann für 2 Stunden kühl stellen.

Den Teig dann 1½ - 2 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese Plätzchen dann bei 170 Grad für ca. 7-9 Minuten hell backen.

Man kann den Teig auch 4 mm hoch ausrollen, dann lassen sich die Plätzchen leichter ausstechen. Die Backzeit beträgt dann ca. 10-13 Minuten

Jeweils zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Aprikosenkonfitüre zu Törtchen zusammensetzen. Jetzt die zusammengesetzten Törtchen ca 30-60 Minuten liegen lassen damit die Aprikosen Konfitüre etwas fest werden kann. Dann die Törtchen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und erst oben bestreichen und wieder warten bis die Glasur abgetrocknet ist, das geht ziemlich schnell, dann auch den Rand der Törtchen mit der Glasur bestreichen und in den gemahlene Haselnüssen wälzen.

**Hinweis:**

Den Backofen vorher auf 170 Grad vorheizen

---

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/griseldi-toertchen/index.html>

---

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - [dirschl@festseiten.de](mailto:dirschl@festseiten.de)  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED