
Kleine Ostertörtchen

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

3 EL Eierlikör
(oder Limonade)

180 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

Für oben drauf:

1 Dose Aprikosenhälften
(480 g Abtropfgewicht)

Für den Guss:

1 EL Puderzucker

Etwas Eierlikör (oder Aprikosensaft)

1 EL Hagelzucker

Außerdem:

Papierförmchen

Butter und Zucker, sowie Vanillezucker schaumig aufschlagen. Salz, Eierlikör zugeben und mit dem gesiebten Mehl und dem Backpulver untermischen.

Aprikosen abtropfen lassen.

Papierförmchen in eine Muffinsform geben und jedes Förmchen etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Auf jedes Törtchen eine Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben legen.

Die Törtchen im vorgeheizten Backofen hell backen.

Im Anschluss einen zähflüssigen Guss aus Puderzucker und Eierlikör herstellen. Die Törtchen damit beträufeln und mit Hagelzucker bestreuen.

Backtemperatur: 175°C Umluft

Backzeit: 20 Minuten

