



# Schokoladencreme-Törtchen

★★★★★  
**DER  
STEIRER  
HOF**  
Bad Waltersdorf



## Zutaten für den Teig

250 g glattes Mehl  
2 TL Backpulver  
140 g Teebutter  
70 g geriebene Haselnüsse  
90 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
geriebene Nüsse zum Wälzen

## Für die Buttercreme

200 g Teebutter  
120 g Staubzucker  
3 TL Kakao  
1 TL Rum

## Für die Glasur

100 g Kuvertüre  
100 g Teebutter



## Zubereitung

- ♥ Für den Mürbteig Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Staubzucker und Vanillezucker vermischen und mit der Butter zu einem Teig verkneten.  
Danach Teig in Folie wickeln und einige Stunden kühl rasten lassen.
- ♥ Den Mürbteig ca. 2 mm dick ausrollen, runde Kekse (Durchmesser ca. 4 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.  
Im vorgeheizten Backrohr auf 190°C Heißluft cirka 8 Minuten backen.
- ♥ Für die Creme alle Zutaten miteinander schaumig rühren.
- ♥ Die ausgekühlten Kekse (je 3 Stück) mit der Buttercreme zusammensetzen.
- ♥ Nun auch für die Glasur die Kuvertüre mit der Teebutter schmelzen.
- ♥ Die kleinen Törtchen seitlich mit der Creme einstreichen, mit der Oberseite in der Schokoladenglasur tunken und kühl stellen. Danach die Seiten in geriebenen Haselnüssen drehen.

*Gutes Gelingen wünscht Gisela Lannerdorfer!*

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)