

Siegerrezept
von Lea
aus Gols

Prinzessinnen- törtchen mit Draculasoße

Zutaten

Prinzessinentörtchen

- 15 kleine Gugelhupfförmchen
- 25 dag Topfen (20% Fett)
- 22 dag Kristallzucker
- 25 dag Butter
- 5 Eier
- Zesten von einer Bio-Zitrone
- 27 dag Mehl
- 3 dag Maizena
- ½ Packerl Backpulver

Draculasoße

- 4-5 Blutorangen
- 2-3 TL Honig
- ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 gestrichene Teelöffel Speisestärke



Zubereitung

Prinzessinentörtchen

Butter schaumig rühren. Eier in Dotter und Eiklar trennen. Dotter zur Butter geben und weiterrühren. Zucker und Zesten hinzufügen. Eiklar mit dem Handmixer zu Schnee schlagen. Topfen mit dem Handmixer cremig rühren und löffelweise in die Buttermasse dazu geben. Das mit Backpulver und Stärkemehl gut vermischte Mehl sieben und zur Buttermasse hineinrühren. Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig mit einem Esslöffel in die Förmchen füllen. Auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten bei 160 °C backen.

Draculasoße

Orangen auspressen (ergibt ca. 400 ml Saft). In einem kleineren Kochtopf Orangensaft mit Honig, Zitronenschale und Speisestärke am besten mit einem Schneebesen glatt rühren. Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen, kurz aufkochen, bis sie etwas eingedickt ist. Die Draculasoße schmeckt heiß und kalt.

www.ingo.at

INTERSPAR