

## Mandel-Törtchen mit Vanille-Kokos-Creme

### Für 4 Personen

30 g Kokosraspeln	1 Vanilleschote	125 g Butter, weich
170 g Mascarpone	120 g Puderzucker	2 cl Kokoslikör
150 ml Milch	1 TL Backpulver	140 g Zucker, fein
200 g Mehl	2 Eier	1 Pck. Vanillezucker
50 g Mandeln, gemahlen	Fett	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Für die Crème den Puderzucker sieben. Gemeinsam mit der Mascarpone sowie 75 Gramm Butter und einer Prise Salz mit einem Rührgerät zu einer glatten Crème verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und dieses mit den Kokosraspeln und dem Kokoslikör zu der Crème geben und verrühren. Das Ganze kühl stellen. Die Mandeln in einer ungefetteten Pfanne kurz anrösten. Für die Törtchen den Zucker, die übrige Butter und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben. Das Backpulver und das Mehl sieben. Die Mandeln und einen halben Teelöffel Salz untermischen. Eine Muffinform ausfetten. Nun die Mehlmischung und die Milch im Wechsel vorsichtig unter das Buttergemisch rühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig nun in die Muffinmulden füllen und im Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend das Muffinblech herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Törtchen auf Tellern anrichten und die Vanillecreme in einem Spritzbeutel mit Sterntülle dekorativ auf den kleinen Küchlein verteilen und servieren.

Horst Lichter am 24. April 2010