



# Bonne Maman®

## Feine Orangen-Sacher-Törtchen

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Teig

250 g Zartbitter-Kuvertüre  
4 Eier (M)  
150 g weiche Butter  
100 g Puderzucker (geseibt)  
1 leicht gehäufter TL Backpulver  
200 g Mehl (geseibt)

#### Außerdem

125 g Zartbitter-Kuvertüre  
250 g Bonne Maman Orangen-Marmelade



### Zubereitung:

1. Kuvertüre für den Teig in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Leicht abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter und Eigelbe mit Puderzucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Erst die Kuvertüre, dann das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Eischnee unterrühren.
3. Die Mulden eines Muffinblechs fetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und in die Muffinförmchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten backen.
4. Sofort nach dem Backen die Sachertörtchen mit einem Teelöffel leicht aushöhlen, sodass eine walnussgroße Mulde entsteht. Törtchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Restliche Kuvertüre in Stücke schneiden und wie oben beschrieben schmelzen. Törtchen mit Kuvertüre überziehen. Kuvertüre fest werden lassen. Die Mulden mit Orangen-Marmelade füllen.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**