

# Mini-Ostertörtchen mit BAHLSEN Comtess

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (ohne Kühlzeit)

## Zutaten für 4 Törtchen

2x BAHLSEN Comtess  
Schale von 1 Bio-Orange  
1 EL BAILEYS  
250 g Butter  
125 g Puderzucker  
150 g Frischkäse  
Lebensmittelfarbe nach Belieben  
Ostereier zur Dekoration

Runder Ausstecher (Ø 5 cm)

## So geht's

1. Zimmerwarme Butter und Puderzucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mindestens 10 Minuten luftig schlagen.
2. In der Zwischenzeit die Schale der Bio-Orange abreiben und zusammen mit 1 Esslöffel Baileys unter die Buttercreme mixen.
3. Zuletzt wird der Frischkäse unter die Creme gehoben. Hier ist Vorsicht geboten: damit die Creme nicht zu flüssig wird, den Frischkäse mit einem Schneebesen nur kurz unterheben.
4. Wer möchte, kann die Creme in österlichen Farben einfärben. Wir haben die Hälfte der Creme zur Seite gestellt und die restliche Creme in verschiedenen Farben eingefärbt.
5. BAHLSEN Comtess in gleichmäßige Scheiben zu je circa 1,5 cm schneiden. Die beiden Enden können dabei anfangs gerade abgeschnitten werden. Für 4 Mini-Törtchen werden insgesamt 12 Scheiben benötigt.
6. Nun werden die Törtchenlagen aus den Scheiben rund ausgestochen. Die Reste können später zum Beispiel zu Cake Pops verarbeitet oder aber auch direkt vernascht werden :)
7. Orangen-BAILEYS-Creme nun in eine Spritztüte mit glatter Tülle füllen. Die Creme wird auf jeweils vier der ausgestochenen Lagen gleichmäßig aufgetragen.
8. Abwechselnd werden die Mini-Törtchen aus BAHLSEN Comtess und Creme gebaut. Jedes Törtchen besteht am Ende aus drei Lagen BAHLSEN Comtess, gefüllt mit jeweils zwei Lagen Creme.
9. Um das Einkleiden der Törtchen zu erleichtern, empfiehlt es sich, die Törtchen für mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank zu stellen.
10. Danach werden die Törtchen am besten mit einem Spatel vorsichtig mit Creme eingekleidet, mit Ostereiern dekoriert und zum Osterdessert serviert.

