

# Hier und heute

## **Fußball-Törtchen mit „Rasen-Topping“**

Saftige Zitronentörtchen mit kreativem „Rasen-Topping“. Karin Steinhoff zaubert die perfekte WM-Nascherei für Fußballfans und alle, die ihre Gäste mit einem originellen Gebäck überraschen möchten.

### **Das Rezept**

von Karin Steinhoff für 12 Stück

#### **Zutaten für den Teig**

- 2 Eier, Größe M
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Weizenmehl, Type 550
- 1 EL Backpulver

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen (Gebäckkapseln) auslegen oder gut einfetten. Die Eier mit geriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Joghurt verrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den übrigen Zutaten gut verrühren.

Die Muffinformen zu etwa zwei Dritteln mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Gut abkühlen lassen.

#### **Zutaten für das „Rasen-Topping“**

- 175 g weiche Butter, gewürfelt
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 350 g Puderzucker, gesiebt
- 1 TL kochendes Wasser
- 1 gute Prise Salz
- grüne Lebensmittelfarbe

#### **Zubereitung**

Butter, Salz und Vanillemark in die Schüssel eines Standmixers mit Röhreinsatz geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 30 Sekunden verrühren. Den Puderzucker bei niedriger Geschwindigkeit circa 3 Minuten einarbeiten. Anschließend das Wasser bei etwas höherer Geschwindigkeit etwa 20 Sekunden lang unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

**Tipp:** Sollte die Masse etwas bröckelig aussehen, die Seiten und den Boden der Schüssel mit einem Silikonspatel abschaben und erneut mischen, um losen Puderzucker einzuarbeiten.

Grüne Lebensmittelfarbe in der gewünschten Intensität untermischen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Gras-Spritztüle geben und die Törtchen mit einem „Rasen-Topping“ verzieren. Wenn das Topping zu weich wird, kurz in den Kühlschrank legen.

#### **Tipps**

- Die Rasenoptik kann man auch gut mit einer Knoblauchpresse erhalten.
- Aus Marzipan oder Fondant einen kleinen Ball formen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe wie einen Fußball anmalen. Optional kann man auch kleine gekaufte Schokofußbälle auf dem „Rasen-Topping“ platzieren.