

Gebackene Vulkane

Für diejenigen von euch, die es nicht so „explosiv“ aber dafür umso leckerer mögen, gibt es hier auch noch eine andere „Bauanleitung“!

Echte Vulkantörtchen sorgen für einen Vulkanausbruch im Backofen!
Der Teigdeckel ist die Erdkruste und die Marmelade das Magma.



Hm, lecker!

Dafür benötigst du:

- Mürbeteig / „1-2-3 Mürbeteig“ =
 - 1 Teil Zucker (z.B. 100g)
 - 2 Teile Fett (z.B. 200 g Butter)
 - 3 Teile Mehl (z.B. 300 g)
 - 1 Prise Salz
- rote Marmelade
- Backform für Törtchen oder Muffins
- Nudelholz
- Messer
- Teelöffel
- runde Ausstechformen (oder ein Glas)
- Topflappen

Der Teig reicht für ungefähr 16 Törtchen.



Und so geht`s:

Die Zutaten für den Mürbeteig gut miteinander verkneten bis ein fester, glatter Teig entstanden ist. Anschließend den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen!

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Der Teig wird nun mit einem Nudelholz ausgerollt. (Tipp: Zum Ausrollen Klarsichtfolie über den Teig geben)





Steche jetzt mit runden Ausstechformen in Größe der Törtchen-Backform Scheiben aus. Lege in jede Backform eine Teigscheibe als Törtchenboden. Gib hierauf nun einen guten Teelöffel Deiner Lieblingsmarmelade. Als Deckel kommt eine weitere Teigscheibe auf die Törtchen. Ränder gut andrücken!

Zum Schluss stichst du noch ein Loch in die Mitte der Törtchen (damit der Vulkan auch ausbrechen kann). Manchmal entstehen auch schon Risse im Deckel, das ist nicht schlimm, daraus kann dann auch „Magma“ austreten. Dann schiebst du die Törtchen in den vorgeheizten Backofen.

Bei 175°C werden die Vulkantörtchen nun ca. 20 Minuten gebacken.

Was passiert?

Durch die Scheibe kannst Du beobachten, was beim Backen passiert: Das kleine Loch im Törtchendeckel ist wie ein schwacher Punkt unserer Erdkruste.

Die heiße Luft im Innern der Törtchen dehnt sich aus. Der dadurch entstehende Druck drängt die Marmelade nach oben. Du kannst sehen, wie es beginnt zu brodeln und die „Marmeladenlava“ dann austritt.



Guten Appetit!