

## Rezept

# Beerentorteletts

Ein Rezept von Beerentorteletts, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> gemahlene geschälte Mandeln
<b>2</b> Eiweiß (M)	<b>10 EL</b> Zucker
ca. 8 Tropfen Bittermandelöl	<b>300 g</b> gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Rote Johannisbeeren und Heidelbeeren)
<b>6</b> längliche Scheiben TK-Blätterteig (450 g)	<b>1</b> runder Ausstecher oder Glas (ca. 9 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter mit Mandeln, Eiweißen, 6 EL Zucker und Bittermandelöl zu einer glatten, dicken Paste verrühren.
2. Die Beeren verlesen oder abspülen und trocken tupfen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Blätterteig ca. 5 Min. antauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Aus den Blätterteigplatten je 2 Kreise (à 9 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden und auf das Blech legen (Teigreste werden nicht benötigt). Die Teigkreise mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die Mandelcreme daraufstreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Beeren auf der Creme verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Die Torteletts im Backofen (unten) 20-25 Min. backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.