

Rezept

Beerentraumtörtchen

Ein Rezept von Beerentraumtörtchen, am 29.05.2023

Zutaten

| | |
|---|--|
| 600 g Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp) | ¼ Vanilleschote |
| 250 g Sahne | 2 Eier (100 g) |
| 50 g Zucker | ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 500 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren) | 1 Päckchen klarer Tortenguss |
| Mehl zum Arbeiten | Butter für die Förmchen |
| 12 Minzeblätter | 1 Ausstecher (0 cm Ø, oder Dessertring) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Tartelettförmchen (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Teig nach Rezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ruhen lassen. Metallförmchen einfetten. 600 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann 12 Kreise ausstechen und in die Förmchen legen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für den Sahneguss Vanillemark mit Sahne, Eiern, Zucker und Zitronenschale verrühren. Den Guss gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf ein Kuchengitter setzen.
3. Die Früchte waschen und trocken tupfen. Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Die Törtchen mit der Beerenmischung gleichmäßig belegen. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und die Törtchen damit überziehen. Jedes Törtchen mit 1 Minzeblatt verzieren.