

Rezept

Holundertörtchen

Ein Rezept von Holundertörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Mehl	3 EL Zucker
Salz	125 g Magerquark
125 g kalte Butter	100 g Marzipanrohmasse
1 Bio-Zitrone	300 g Frischkäse
2 Eier	50 ml Holunderblütensirup
50 g Zucker	2 TL Speisestärke
150 g Sahne	150 g griechischer Joghurt
75 ml Holunderblütensirup	2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Mehl zum Arbeiten	Butter für die Förmchen
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz, Quark und Butter in Stückchen auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen und die Tarteletteförmchen (am besten mit herausnehmbarem Böden) mit Butter einfetten. Den Teig in sechs gleich große Stücke schneiden, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von je 13 cm Ø ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Die Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten befüllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. blind vorbacken.
3. Inzwischen für die Füllung das Marzipan reiben. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Frischkäse, Zitronenschale, Eier, Holunderblütensirup, Zucker und Speisestärke verrühren. Marzipan dazugeben und alles kurz mit dem Stabmixer pürieren.
4. Die Förmchen herausnehmen (den Backofen eingeschaltet lassen), die Hülsenfrüchte mit den Backpapieren entfernen und die Böden kurz abkühlen lassen. Dann die Frischkäsemasse auf den Böden verteilen. Die Törtchen im Ofen (unten) in ca. 25 Min. fertig backen. Aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Inzwischen für den Holunderblütenschaum die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Joghurt mit Holunderblütensirup und Vanillezucker verrühren und die Sahne unterheben. Jeweils einen Klecks Holunderblütenschaum auf die Törtchen geben und nach Belieben mit gezuckerten Holunderblüten verzieren.