

## Rezept

# Mirabellentörtchen

Ein Rezept von Mirabellentörtchen, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> längliche Scheiben TK-Blätterteig (450 g)	<b>400 g</b> Mirabellen
<b>4</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Zucker	<b>50 g</b> gemahlene geschälte Mandeln
<b>2</b> gestrichene EL Weichweizengrieß	<b>2</b> Prisen Zimtpulver
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Inzwischen die Mirabellen abspülen, abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Für den Guss Eier, Sahne, Zucker, Mandeln, Grieß, Zimtpulver und Zitronenschale verrühren. Jede Blätterteigscheibe quer halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
3. Die Mulden des Muffinblechs mit kaltem Wasser ausspülen, kurz abtropfen lassen und jede Mulde mit einer Scheibe Blätterteig auskleiden.
4. Die Mirabellen hineingeben und mit dem Guss begießen. Die Törtchen im Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann die Törtchen aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.