

Rezept

Mirabellentörtchen

Ein Rezept von Mirabellentörtchen, am 26.04.2024

Zutaten

6 längliche Scheiben TK-Blätterteig (450 g)

4 Eier (M)

50 g Zucker

2 gestrichene EL Weichweizengrieß

1TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

400 g Mirabellen

200 g Sahne

50 g gemahlene geschälte Mandeln

2 Prisen Zimtpulver
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 guer 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.