

Rezept

Quark-Törtchen mit Himbeeren

Ein Rezept von Quark-Törtchen mit Himbeeren, am 09.06.2026

Zutaten

75 g weiche Butter	25 g Puderzucker
1 Eigelb	150 g Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
1 heller Biskuitboden (ca. 1 cm hoch; am besten vom Bäcker)	100 g Himbeerkonfitüre
	3-4 EL Himbeergeist
3 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote
50 ml Milch	250 g Magerquark
150 g Sahne	2 sehr frische Eiweiße
Salz	50 g Zucker
200 g TK-Himbeeren	2 Blatt rote Gelatine
300 g frische Himbeeren	30 g Mandelblättchen zum Bestreuen
1 Backblech	Pergament- oder
Backpapier	Ausstecher

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Törtchen (Ø ca. 8 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig-Boden Butter, Puderzucker, Eigelb und Mehl zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Aus dem Biskuitboden Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen (z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand eines Glases oder Schälchens).
3. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, daraus ebenfalls Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen. Mürbeteigkreise auf das Backblech geben und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit Himbeerkonfitüre bestreichen und mit den Biskuitkreisen belegen. Biskuits mit Himbeergeist beträufeln. Pergament- oder Backpapier in 6 cm breite Streifen schneiden. Um jeden Mürbeteig-Biskuit-Boden je 1 Papierstreifen wickeln und mit Klebefilm fixieren.
4. Für die Quarkcreme die helle Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen und mit der Milch erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Milch auflösen und mit dem Quark verrühren. Sahne halbsteif schlagen und unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Vanille-Sahne-Quark heben. Die Creme in die Papierringe auf die Mürbeteig-Biskuit-Böden geben und alles ca. 2 Std. kühl stellen.

5. Inzwischen TK-Himbeeren mit 50 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Min. leise kochen lassen. Himbeermasse dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Rote Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Himbeersaft auflösen.
-
6. Himbeersaft in die Ringe auf die Quarkcreme gießen. Die frischen Himbeeren waschen, trocken tupfen und darauf verteilen. Törtchen nochmals 1 Std. kühl stellen. Dann vorsichtig das Papier von den Törtchen entfernen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Törtchen mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.