

Rezept

Schmand-Törtchen

Ein Rezept von Schmand-Törtchen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	180 g Zucker
1 Prise Salz	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
300 g Mehl	200 g Schmant
2 Eier	500 g Himbeeren
2 EL Puderzucker	Minzeblättchen zum Dekorieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 glatte normale Muffinformen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit 100 g Zucker cremig rühren, Salz, Zitronenschale und Mehl unterkneten. In 10 Portionen teilen und jede Muffinform mit je 1 Teigportion auskleiden, dabei einen Rand formen. 20 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für die Füllung Schmant, Eier und 80 g Zucker verrühren. Den Guss auf die Törtchen verteilen, dabei nicht bis zum Rand auffüllen. Die Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
3. Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen, im Puderzucker wälzen und auf den Törtchen verteilen. Mit Minzeblättern anrichten.