

Rezept

# Vanille-Himbeer-Törtchen

Ein Rezept von Vanille-Himbeer-Törtchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1 Msp.</b> Salz	<b>2</b> Eigelb
<b>50 g</b> kalte Butter	Butter und Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	runde Ausstechform (6 cm Ø)
<b>1</b> Ei	<b>1</b> Eigelb
<b>2 EL</b> Zucker	<b>2</b> Vanilleschoten
<b>50 g</b> Sahne	<b>120 g</b> Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine 12er-Mini-Muffins-Form (à 4,5 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Form einfetten, mit Mehl bestreuen. Mehl, Puderzucker und Salz mischen. Mit Eigelben und Butter in kleinen Würfeln verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 12 Kreise von 6 cm Ø ausstechen, in die Form drücken, mehrfach einstechen. Form 10 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Ofen auf 180° vorheizen. Törtchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 5 Min. backen.
3. Ei, Eigelb und Zucker verrühren. Vanilleschoten aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Sahne unter die Eiermasse rühren. Form herausnehmen. Creme auf die Törtchen gießen, in 8-10 Min. fertig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Himbeeren verlesen (oder auftauen lassen), auf den Törtchen verteilen, beliebig mit Puderzucker bestreuen.