



Himbeer-  
**Törtchen**

Out of  
Home

# Himbeer-Törtchen

Für 10 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

400 g Dinkelmehl	Ø € 0,72
200 g gemahlene Mandeln ohne Schale	Ø € 2,98
1 Prise Salz	Ø € 0,00
4 Päckchen Bourbonvanillezucker	Ø € 1,60
100 g Puderzucker	Ø € 0,12
250 g kalte Butter	Ø € 2,00
1 Ei (Gr. M)	Ø € 0,30

## Außerdem:

<b>400 g Schwartau Himbeere</b>	Ø € 2,26
1 Eigelb	Ø € 0,30
1 EL Milch	Ø € 0,02
300 g Schlagsahne	Ø € 1,50
300 g griechischer Joghurt	Ø € 0,57
1 EL Rohrzucker	Ø € 0,08

.....  
insgesamt für 10 Stück € 12,45

1. Mehl, Mandeln, Salz, Vanillezucker, Puderzucker, Butterflöckchen und das Ei in eine Schüssel geben. Die Zutaten kurz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen Tartelettesförmchen (10 cm) mit herausnehmbaren Böden

ausfetten.  $\frac{2}{3}$  des Mürbeteigs portionsweise ausrollen, in die Förmchen geben und den Rand fest andrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Förmchen 15 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Schwartau Himbeere kräftig verrühren. Jeweils 2 Esslöffel auf die Tartelettes verteilen und glattstreichen. Den restlichen Teig zu einem Rechteck ausrollen. Daraus kleine 1 x 10 cm lange Teigstreifen ausradeln und die Tartelettes damit verzieren. Eigelb und Milch verquirlen. Teigstreifen mit verquirlter Ei-Milch bestreichen.

3. Im Backofen ca. 22-25 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Joghurt, Vanillezucker und Rohrzucker kurz verrühren und die Sahne unterheben. Zu den Törtchen servieren.

