

Himbeertörtchen

Zutaten

Teig

125 g Dinkelmehl Typ 630
25 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
50 g Rohrohrzucker
1 kleines Ei
100 g kalte Butter in kleinen Stücken
etwas Butter für das Muffinblech

Himbeercreme

200 g Sahne
40 g Quark
1 Beutel Vegetarisches Geliermittel
100 ml Wasser (zum Anrühren)
18 g Ingo Holland Joghurt-Freunde Himbeere umarmt
Thymian & Vanille



Zubereitung

Teig

1. Mehl, Mandeln, Zucker & Salz mischen
2. Butter und Ei dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 min in den Kühlschrank stellen.
3. Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm.
4. Das Muffinblech einfetten und mit Mehl austreuen. Wer einen intensiveren Mandelgeschmack möchte, kann anstelle des Mehls auch gemahlene Mandeln verwenden.
5. Jeweils einen Teigkreis vorsichtig in eine Mulde des Blechs setzen.
6. Bei 175°C Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen, bis der Teig schön knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vorsichtig aus dem Muffinblech nehmen.

Himbeercreme

1. Sahne zusammen mit dem Quark und dem Joghurt Freunde Himbeer umarmt Thymian und Vanille Fruchtpulver steif schlagen.
2. Das Geliermittel nach Anleitung zubereiten und unter die Creme rühren.
TIPP: Wer eine intensivere rosa Farbe haben möchte, kann anstelle des Wassers Himbeersaft verwenden.
3. Die Creme in die abgekühlten Tortencups füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Am besten die Törtchen am Vortag backen und dann am nächsten Tag die Creme zubereiten und einfüllen. So bleibt alles schön frisch.