

Stachelbeertörtchen

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (M)

Für die Füllung:

1 Glas (700 g) Odenwald Stachelbeeren
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack
4 EL Zucker
250 g Schlagsahne
1 EL Puderzucker
2 EL gehobelte Haselnusskerne

Zubehör:

1 Muffinbackblech

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei dazugeben. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Daraus 12 Kreise (etwa 8 cm Durchmesser) ausrollen, in die gefetteten Vertiefungen des Muffinblechs legen und andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Füllung die Odenwald Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Puddingpulver und Zucker mit 6 Esslöffel Saft verrühren. Restlichen Saft aufkochen, das angerührte Puddingpulver unter Rühren dazugeben und aufkochen. Die Stachelbeeren, bis auf 12 Stück zum Garnieren, unterheben. Die Stachelbeermasse in die mit Teig ausgelegten Vertiefungen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 30 Minuten backen. Die Törtchen 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus dem Blech lösen und auf dem Gitter abkühlen lassen.

Sahne und Puderzucker steif schlagen und auf jedes Törtchen einen dicken Klecks Sahne geben. Mit den übrigen Stachelbeeren und gehobelten Haselnusskernen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + 30 Minuten Backzeit

Tip:

Besonders hübsch sehen die Stachelbeer-Törtchen aus, wenn Sie den Teig mit einer Ausstechform mit gewelltem Rand ausstechen. Der fertige Teig hält in Klarsichtfolie gewickelt einige Tage im Kühlschrank frisch. Sie können die ungefüllten Törtchen aber auch gut auf Vorrat backen: In einer Blechdose verschlossen, halten sie sich etwa eine Woche. Und mit einer Karamell- oder Zitronenpuddingfüllung erhalten Sie eine weitere interessante Geschmacksvariante.



Guten Appetit!