

## Süße Schiffchen mit Obst

### Zutaten für 16 Schiffchen:

#### Für den Schiffchen-Teig:

80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
240 g Mehl  
160 g Butter

#### Für die Füllung:

100 g Naturjoghurt  
100 g Mascarpone  
1 EL Honig  
1 Päckchen Bourbon Vanillinzucker

#### Für die Garnierung:

1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche  
1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen  
1 Glas (700 g) Odenwald Kaiserkirschen, entsteint  
1 frische Kiwi  
1 Päckchen klarer Tortenguss

#### Zubehör:

1 Backform mit 16 Schiffchen oder einzelne kleine Schiffchen-Formen  
Schiffchen-Ausstecher  
Getrocknete Erbsen  
Backtrennspray oder etwas Fett zum Fetten der Form

### Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten miteinander verkneten.  
Den Teig luftdicht verpackt über Nacht ruhenlassen.

Die Schiffchenformen mit Backtrennspray aussprühen oder einfetten. Den Mürbeteig dünn ausrollen, ausstechen und die Formen damit auslegen. In die mit Mürbeteig ausgelegten Formen kleine Papierbackförmchen setzen, mit ein paar Erbsen beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) blind backen.

Schiffchen auskühlen lassen, Papierförmchen mit den Erbsen entfernen.

Zutaten für die Füllung mischen und in die erkalteten Schiffchen füllen.  
Für die Garnierung Odenwald Pfirsiche, Odenwald Williams-Christ-Birnen sowie frische Kiwi in Spalten schneiden, Odenwald Kaiserkirschen halbieren.  
Die Schiffchen mit den Früchten beliebig belegen und mit klarem Tortenguss dünn überziehen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Backzeit ca. 15-20 Minuten



*Guten Appetit!*