

Beerentörtchen

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Früchte Kuchen Obst
Sommer Süße Gerichte Torten

ZUBEREITUNG

Zimmerwarme Butter schaumig rühren, Zucker, Vanilinzucker, Eier und Milch nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und gut einmengen. In kleinen befetteten, bemehlten Tortelette-Förmchen bei guter Mittelhitze backen. Beeren putzen und das Tortengelee mit dem Kristallzucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die Törtchen mit Beeren belegen, das Tortengelee vorsichtig darauf verteilen und kühl stellen. Mit gehackten Pistazien und frischer Minze garnieren.



ZUTATEN

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg. Haas Vanilinzucker
2 ganzen Eier
2-3 EL Milch
200 g Mehl
1/2 Pkg. Haas Backpulver
1 Pkg. Haas Tortengelee
80 g Kristallzucker
Gemischte Beeren nach Geschmack
Gehackte Pistazien und Minze