

Holundertörtchen

[Kuchen & Gebäck](#)[Kalte Küche](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG



Haushaltsblech (30 x 40 cm Grundfläche) zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl und Speisestärke versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Mehl-mischung und KRONENÖL Rapsöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren unterheben.

Die Masse glatt auf das Backpapier aufstreichen und ca.15 Min. auf unterer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit einem Torten-Förmchen 6 Tortenböden ausschneiden und diese jeweils als Boden in die Tortenförmchen legen.

Für die Creme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holundersirup, Joghurt und Staubzucker glatt rühren. Gelatine gut ausdrücken und mit 50 ml Holundermischung warm auflösen. Mit der Holunderbasis vermischen und Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Für 4 Stunden kalt stellen.

Die Törtchen aus den Formen lösen und mit Schokoladenröllchen und Holunderblüten belegen.



ZUTATEN



2 Eier

50 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

1/2 abgeriebene
Zitronenschale

40 g Mehl

35 g Speisestärke

25 ml Kronenöl Rapsöl mit
feinem Buttergeschmack

150 ml Holundersirup

250 g Joghurt (3,6 % Fett)

50 g Staubzucker

4 Blätter Gelantine

200 ml Schlagobers

Schokoladeröllchen, weiß

Holunderblüten