

Törtchen mit Himbeeren



ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig, bis auf das Ei, kurz vermengen, dann das Ei dazugeben und verkneten. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten in Folie gewickelt kühlen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und rund ausstechen, passend für die Törtchenformen, Förmchen buttern, bemehlen und mit dem Teig auskleiden. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 10-15 Minuten bei 180 °C backen, bis er zart gebräunt ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Zucker und Eigelb aufschlagen, das Stärkemehl dazugeben und glatt rühren. Die heiße Milch darüber gießen und aufschlagen, dann alles zurück in den Topf gießen und auf kleiner Flamme unter Rühren zu einer Creme eindicken. Zuletzt 10 g Butter einrühren. Creme abkühlen lassen, dann in die Törtchen füllen. Mit einigen Himbeeren belegen und mit Staubzucker bestäuben.

ZUTATEN

180 g Farina Weizenmehl
glatt

70 g sehr weiche Butter

40 g Zucker

25 g gemahlene Mandeln

1 Stk. Ei

Salz

150 ml Milch

1/2 Stk. Vanilleschote

30 g Zucker

2 Stk. Eigelb

1 EL Maisstärke

10 g Butter

Himbeeren

Staubzucker