

## Schnelle Obsttörtchen mit Sahne-Quark und Beeren-Topping



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 min  
Ruhezeit: 45 min



### Zutaten für 0 Portionen

#### Zutaten für den Boden:

2 TL Backpulver  
2 Eier  
3 EL Milch  
3 EL Wasser, kalt  
125 g Weizenmehl Typ 405  
100 g Zucker  
3 EL Öl

#### Zutaten für die Quarkmasse:

175 g Magerquark  
75-100 ml Sahne  
1 Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Zitronensaft  
40 g Zucker

#### Zutaten für den Belag:

Blüten, essbar  
125 g Brombeeren  
125 g Heidelbeere(n)  
1-2 EL Zucker



KitchenAid  
Handrührer rot



Lurch Tortelettes aus  
Silikon, 6er-Set



Kaiser Teigschüssel  
in kirschrot/weiß, 2,5  
Liter



Kaiser Tortelett-Set  
Pâtisserie, 6-teilig



Städter Backhelfer  
Tortengitter /  
Kühlgitter 45 x 32 cm  
rechteckig mit Füßen



Kaiser Teigschaber  
Kaiserflex in rot



KitchenAid Stabmixer  
Classic in weiß,  
kabelgebunden



Kaiser Classic  
Einhand Zucker/  
Mehlsieb mit  
Edelstahl-Siebeinsatz  
für 300 g

1

Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Tortelett-Formen gut fetten und mit Mehl ausstreuen.

2

Für den Obstboden-Teig die Eier, kaltes Wasser, Öl, Milch, Zucker, Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine erst auf mittlerer, dann auf höchster Stufe 1 Minute zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig mit Hilfe eines Teigschabers in die vorbereiteten Förmchen gießen und auf mittlerer Schiene 12–14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 45 Minuten abkühlen lassen. Tortelettes auf eine Kuchenplatte stürzen.

3

Anschließend Magerquark, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Sahne in einem Rührbecher mit einem Handrührgeräte steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Sahne-Quark mit einem Esslöffel auf die Tortelettes portionieren und wellig aufstreichen.

4

Heidelbeeren und Brombeeren waschen, abtropfen lassen, ggf. putzen. 75 g Heidelbeeren mit 1 EL Zucker in einen Mixbecher mit einem Stabmixer fein mixen. Ggf. mit dem restlichen Zucker abschmecken. Brombeeren und restliche Heidelbeeren auf die Törtchen häufen. Kurz vor dem Servieren das Heidelbeer-Topping über die Früchte träufeln.

5

Für die Garnitur (nach Belieben) essbaren Blüten auf den Torteletts verteilen.

Das Kaiser-Rezept ist ursprünglich für 4 Torteletts à 12 cm Durchmesser gedacht.