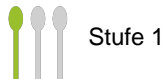


Schnelle Obsttörtchen mit Sahne-Quark und Beeren-Topping



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 45 Min.



Zutaten für den Boden:

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

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



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



Kaiser Tortelett-Set Pâtisserie,
6-teilig



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 austreuen.

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. Torteletts auf eine Kuchenplatte stürzen.

3

Währenddessen Magerquark, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Wenn die Torteletts abgekühlt sind, den Sahne-Quark mit einem Esslöffel auf die kleinen Kuchenböden geben und wellig aufstreichen.

4

Heidelbeeren und Brombeeren waschen, abtropfen lassen, ggf. putzen. 75 g Heidelbeeren mit 1 EL Zucker mit

Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. 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. Für die Garnitur nach Belieben essbaren Blüten auf den Torteletts verteilen.

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