



OBSTPLANTAGE HAHNE

KLEINE BEEREN TÖRTCHEN



Für den Teig
100 g Butter
80 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
1 EL Backpulver
50 ml Milch
Für die Creme:
3 Blatt Gelatine
50 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
250 ml Sahne
300 g Magerquark
Obst: z.B. Johannisbeeren,
Himbeeren, Zwetschen,
Mirabellen, Minze

Für die Törtchen alle Zutaten zu einem Teig verrühren und in kleine Formen geben. Im Backofen bei 180 Grad 15 min. backen. Nach dem Backen die Törtchen abkühlen lassen und eine gerade Oberfläche schneiden. Den Magerquark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem warmen Kochtopf schmelzen lassen.

Die geschmolzene Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf die Törtchen geben. Nun können die Törtchen mit frischem Obst belegt werden. Die Zwetschen und Mirabellen werden in kleine Scheiben geschnitten und in die Creme gesteckt. Zum Schluss können die Törtchen mit Minze dekoriert werden.

.... mmmhmm lecker!