

ROTE JOHANNISBEER-TÖRTCHEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für den Teig:

250 g weiche Butter
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
1 EL Backpulver
4 Eier
10 EL Milch
300 g Johannisbeeren

Für den weißen Belag:

5 Blatt Gelatine
250 g Magerquark
½ Päckchen Vanillezucker
40g Zucker
200 ml Sahne

Für den roten Belag:

4 Blatt rote Gelatine
300 g Johannisbeeren
5 EL Zucker

Für den Belag die Butter, den Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl, die Mandeln, Speisestärke, Backpulver, Eier und Milch erneut alles miteinander verrühren und in eine gefettete Kuchenform geben. Darauf 300 g Johannisbeeren geben und bei 180 Grad 20 min. backen.

Für den weißen Belag Gelatine ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Magerquark, Zucker, Vanillezucker vermischen. Die Gelatine in einem Kochtopf erwärmen und unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf den abgekühlten Teig in die Kuchenform geben und in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Quarkmasse abgekühlt ist, den roten Belag vorbereiten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit Johannisbeeren und Zucker in einem Topf 8 min köcheln lassen. Die Johannisbeeren durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und die Gelatine unter Rühren zu dem Johannisbeersaft geben. Diese Masse auf den weißen Belag in die Kuchenform geben und erneut in den Kühlschrank stellen.

Nachdem die Masse in der Kuchenform fest ist, kleine Küchlein ausstanzen und mit frischen Johannisbeeren servieren. Diese Törtchen können auch mit weißen oder schwarzen Johannisbeeren gemacht werden.

.... mmmhmm lecker!