



Mein Lieblingsrezept für den Sommer

Sommerliche Obsttörtchen



Für den Mürbeteig

- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei, Abrieb einer 1/2 Zitrone

Für die Mascarpone-Vanille-Creme

- 160 g Mascarpone
- 40 g Creme Fraiche
- 50 g Ahornsirup
- 1 Eigelb (Größe L)
- Mark 1/2 Vanilleschote

Mürbeteig

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Tartelettes-Förmchen einfetten und den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, etwas größer als die Form ausstechen, in die Form einpassen, etwas am Rand eindrücken und mit einer Gabel am Boden mehrfach einstechen. Ca. 20 Min. backen, abkühlen lassen.

Mascarpone-Vanille-Creme

Creme Fraiche und Mascarpone miteinander verrühren. In einer 2. Schüssel das Eigelb mit dem Mark der Vanilleschote und dem Ahornsirup verrühren und unter die Mischung rühren. Die Creme kalt stellen.

Die Törtchen mit der Creme füllen und mit frischem Obst (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren) verzieren.

Ute Markel, zett Redaktionsteam
Assistenz Öffentlichkeitsarbeit